Marquet

KOOK BOEK

Het samenstellen van een kookboek dat aan alle eisen voldoet is niet eenvoudig. Goed koken is een kunst en het geven van richtlijnen om die kunst te leren en ontwikkelen vraagt de bedrevenheid en het inzicht van de vakman.
Wij zijn er ten volle van overtuigd, dat de specialisten van „Margriet" u gerechten van uitstekende kwaliteit voorzetten, maar toch hebben wij u nog een extra garantie willen geven. De Directeur van het Voorlichtingsbureau van de Voedingsraad, Dr. C. den Hartog, heeft zich bereid verklaard dit kookboek voedings-technisch te controleren. De wijze van bereiding, die in dit kookboek wordt aangegeven, is derhalve in overeenstemming met de moderne voedingsleer.
Het is ons een behoefte Dr. C. den Hartog en zijn deskundige staf hartelijk te danken voor de morele en materiële steun die wij mochten ontvangen.

Margriet

KOOKBOEK

Samengesteld door

MARIANNE

met medewerking van de

Voedingsraad

UITGAVE „MARGRIET" WEEKBLAD VOOR MOEDER EN KIND

„DE GEILLUSTREERDE PERS N.V.", AMSTERDAM

TAFELDEKKEN EN TAFELDIENEN

Daar de dagelijkse maaltijden, vooral, wanneer ze in gezinsverband genoten worden, wel dé hoogtepunten van de dag vormen, spreekt het vanzelf, dat hieraan, ook wat het „uiterlijk" betreft, de nodige zorg moet besteed worden, want het geheim van een goede maaltijd schuilt niet alleen in de gerechten, die worden opgediend, maar evenzeer, ja misschien nog méér, in de manier, waaróp ze aan de huisgenoten en gasten worden voorgezet.

Een slordige of met weinig zorg gedekte tafel kán niet de stemming scheppen, welke voor een gezellig en sfeervol samenzijn bij de dagelijkse maaltijden wordt vereist. Wanneer wij dan ook bij het begin van dit kookboek uw aandacht vragen voor het hóe en het waarom van het tafeldekken en -dienen, zowel bij de eenvoudige dagelijkse maaltijden als bij het meer officiële diner, doen wij dit, omdat wij er van overtuigd zijn, dat het tafeldekken en -dienen een onderdeel is, waarmee de huisvrouw even goed op de hoogte moet zijn als met het bereiden der spijzen.

GEMENE RICHTLIJNEN

Zorg er op de eerste plaats voor dat de lijnen en kleuren van uw servies goed, van goede smaak getuigen. Er is, helaas, nog zoveel prul op dit gebied. Lang niet al onze hooggeroemde ontbijttafels kunnen dienen als voorbeeld kunnen dienen!

Gebruik liever een goed afwasbaar plastic kleed — vooral wanneer kinderen in uw gezin zijn — dan een ontbijt- of tafellaken van stof, dat op het einde van de week het gehele weekmenu op plastische wijze vertoont en waarvoor u u zoudt schamen, als er plotseling een familielid op bezoek binnenkwam. Op het ogenblik zijn er verschillende aardige soorten in de handel, van een materiaal dat gemakkelijk afwasbaar

is, zodat er bij alle maaltijden steeds een schone „ondergrond" op tafel kan zijn. Ook de doorzichtige plastic kleden, die over een laken van stof worden gelegd, zijn practisch en niet ongezellig.

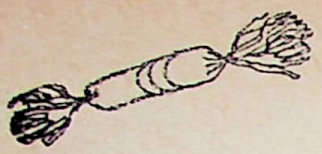
3. Probeer ook bij de gewone dagelijkse maaltijden in de huiselijke kring, sfeer te scheppen: er is dikwijls maar zo weinig voor nodig om iets goeds te bereiken. We denken hier bv. aan glimmend gewreven glazen; een schaal met roodwangige, glanzend gewreven appelen, een vaasje met wat bloemen uit eigen tuin of een aardig geborduurd kleed, dat als middenstuk van de tafel kan dienen.
4. Bedenk, dat een te koud of te warm vertrek remmend kan werken op de goede stemming en dus op de eetlust. Houd daarom de kamer in de zomer koel en zorg 's winters voor een aangename temperatuur. Houd ook alle mogelijke „etensgeuren" zoveel mogelijk verwijderd en voorkom het dóórdringen van etensluchtjes door in pannen met goed sluitende deksels te koken, zodat er geen stoom ontsnapt.
5. Gebruikt men tafellakens, laat dan de middenvouw altijd precies over het midden van de tafel vallen. Bedek haar eerst met een molton kleed. Zorg dat het laken voor ontbijt- en koffietafel minstens 20 cm, dat voor een dinertafel minstens 40 cm van de rand van de tafel afhangt.
6. Leg voor alle maaltijden het bestek altijd zó neer, dat, wat het eerst gebruikt wordt, ook het meest aan de buitenkant ligt. Leg messen met de scherpe kant naar binnen, vorken en lepels met de holle kant naar boven (zgn. „open" dekken), tenzij de bewerking van het tafelzilver mooier uitkomt (zgn. „dicht" dekken). De laatste wijze van dekken raakt echter hoe langer hoe meer in onbruik.
7. Voorkom, dat de huisgenoten of gasten elkaar bij de maaltijd hinderen en reken daarom bij een diner voor elke gast een ruimte van 60 cm; bij een huiselijke maaltijd voor iedere persoon een ruimte van plm. 50 cm breedte.

HET ONTBIJT

Ofschoon het ontbijt de eerste maaltijd van de nieuwe dag is, is het in tal van gezinnen van zo geringe omvang, dat er van een maaltijd feitelijk geen sprake meer kan zijn. Toch is een in rust genoten en met zorg voorbereid ontbijt een uitstekende waarborg voor een welgeslaagde dag en elke huisvrouw zal het zich daarom tot een eer moeten rekenen, aan dit onderdeel van het huishoudelijk „ceremonieel" alle aandacht te besteden.

Nadat plastic kleed of ontbijtlaken over de tafel zijn uitgespreid, worden

de bordjes op regelmatige afstanden neergezet. Hebben zij een of andere versiering, bv. een bloemmotiefje, dan zal het geheel een veel ordelijker indruk maken, als dit steeds naar dezelfde kant wijst.
De randen der bordjes staan gelijk met de tafelrand of zijn er ten hoogste 1 cm van verwijderd.
Aan de rechterkant van het bordje wordt het ontbijtmesje, aan de linkerkant het vorkje neergelegd. De uiteinden hiervan liggen gelijk met de buitenrand van het bordje. Rechts boven het bordje worden de theekopjes geplaatst. Het lepeltje behoort op het schoteltje, met de steel naar rechts. Glazen, kroesjes of bekers voor melk vinden eveneens een plaatsje rechts boven het bord. Wordt een ei gebruikt, dan wordt het daarvoor bestemde lepeltje ook boven het bordje gelegd — de steel weer naar rechts. Het eierdopje komt naast het uiteinde van die steel te staan, dus aan de linkerkant van het kopje, maar men kan het ook links boven het bord plaatsen, om het, wanneer het ei gegeten wordt, op het ontbijt- bordje neer te zetten. Het zoutvaatje met bijbehorend lepeltje mag niet vergeten worden!
Een schaal met mooie, regelmatig gesneden sneetjes wit- en bruinbrood, welke dakpansgewijze op elkaar zijn gelegd, wordt midden op de tafel geplaatst, zodat eenieder zich gemakkelijk kan bedienen.
Roggebrood kan men op een afzonderlijk schaaltje leggen, krentenbrood eveneens, ook kan men er een plaatsje voor inruimen op de broodschaal.
Netjes gegroepeerd om de broodschaal heen komen successievelijk: de beschuitbus of -trommel, de trommel voor ontbijtkoek, een schaaltje of potje met jam, een of meerdere soorten strooisels (hagelslag, chocoladevlokken, gestampte muisjes enz.) in de daartoe bestemde busjes of potjes, kaas in een kaasstolp of gesneden op een schaaltje en niet te vergeten: een glazen schaaltje met rauwe broodbelegging als radijs, ramenas, sterrekers, geschaafde appel of komkommer, tomaat met fijn gehakte peterselie of bieslook bestrooid en dgl. Wil men vlees bij de ontbijttafel geven, ruim hiervoor dan ook een goed zichtbaar plaatsje in, nadat het vlees op een schaaltje keurig gerangschikt is.
Ten slotte wordt ook het botervlootje neergezet en worden de bijbehorende vorkjes en lepels neergelegd. Het staat zeer verzorgd, wanneer men de boter in het vlootje op aardige wijze, met behulp van een in warm water gedoopt lepeltje, heeft versierd. In ieder geval brengt men het botervlootje geheel bijgevuld en mooi glad gestreken, op tafel. Om te voorkomen, dat de ontbijttafel er overladen uitziet, kunnen de theepot met bijbehorend suikerpotje, melkkannetje en lepelvaasje op een



dienwagen of serveerboy, rechts van de huisvrouw, worden neergezet. In kleine gezinnen echter kan men de thee ook onder een gezellige theemuts of in een theebeurs op tafel plaatsen terwijl de overige thee-„attributen" op een klein blaadje er naast, onmiddellijk onder het bereik van de huisvrouw, worden geplaatst.
Schone vingerdoekjes worden op de ontbijtbordjes gelegd: de vouw naar boven. Gebruikte vingerdoekjes krijgen een plaats links naast de bordjes, in een daartoe bestemd ringetje of ook wel — vooral voor gasten — in een servettasje.

LUNCH OF KOFFIETAFEL

Wie aan de lunch of koffietafel, uitsluitend brood met alles wat daarbij behoort, gebruikt, kan op dezelfde wijze dekken als voor een ontbijt. Beschuit wordt bij voorkeur op een schaaltje gelegd, terwijl men zich, wat zoetigheden betreft, kan beperken tot een of twee soorten, waarbij jam de voorkeur verdient.
Méér aandacht wordt er besteed aan het vlees en als drank kan, behalve koffie, ook thee, karnemelk, melk of chocolade geschonken worden.
Indien de koffietafel met een warm hapje wordt uitgebreid, wordt dit aan het begin van de maaltijd gegeven, op een afzonderlijk bordje met een afzonderlijk couvert, bestaande uit een mesje en vorkje ofwel uit een vorkje (schelpje!) of lepel alléén.
Men kan dit bordje, bij het dekken, op het bordje voor de boterham bestemd, plaatsen; men kan dit ook nalaten, al naar verkiezing.
Geeft men fruit „toe", dan worden, links boven de bordjes, de vingerkommen neergezet: deze mogen voor ongeveer de helft met water gevuld zijn en kunnen voor meerdere sierlijkheid, desverkiezend op fijne kleedjes geplaatst worden.
Bij het gebruik van fruit kunnen aparte fruitbordjes gegeven worden, die, wat versiering betreft, gerust van die der ontbijtbordjes mogen afwijken. De fruitmesjes krijgen een plaats boven de bordjes en worden met de scherpe kant naar binnen en met de steel naar rechts gelegd.

MIDDAGMAAL OF HUISELIJK DINEETJE

Ook bij het dekken voor het dagelijkse middagmaal of een huiselijk dineetje, kunnen dezelfde regels, die voor het dekken van een ontbijt werden gegeven, in acht genomen worden, wat het neerzetten van de borden en het neerleggen van het benodigde bestek betreft, met dit

verschil echter, dat de kleine borden, messen en vorken door grote worden vervangen.
Messenleggers raken hoe langer hoe meer in onbruik: men legt daarom, bij een maaltijd, welke uit soep, vlees, groente, aardappelen en een nagerecht bestaat, het tafelmes met de scherpe kant naar binnen, rechts naast het bord. Hiernaast wordt de lepel, met de bolle kant naar beneden, gedeponeerd, terwijl de vork, met de tanden naar boven gericht, links naast het bord een plaats krijgt.
Voor pudding of een warm nagerecht, dekt men een dessertlepel, die, met de holle kant naar boven en de steel naar rechts, boven het bord wordt gelegd. Mesjes en vorkjes voor flensjes en dgl. worden eveneens boven het bord gelegd: eerst het mesje met de snijkant naar binnen, daarboven het vorkje, beide met de steel naar rechts ofwel het mesje met de steel naar rechts, het vorkje met de steel naar links.
In het midden van de tafel kunnen op gelijke afstanden de tafelmatjes worden neergelegd. Waterglazen, bier- of wijnglazen geeft men een plaats rechts boven het bord. Gebruikte servetten worden in een ring of tasje links naast het bord gedeponeerd, schone exemplaren komen op de borden te liggen met de vouw naar boven, eventueel met een stukje brood of een bloemetje er tussen, als aan de maaltijd een meer feestelijk tintje wordt gegeven.
De benodigde lepels voor het zich bedienen van de verschillende gerechten, liggen alle met de holle kant naar boven en met de stelen naar dezelfde kant gericht, onder het onmiddellijk bereik van de gastvrouw, die de schalen aan de voornaamste gast aanbiedt, nadat zij er het deksel heeft afgenomen en er de lepel in gedeponeerd heeft.
Het is eveneens de taak der gastvrouw de aanzittenden van soep te voorzien. Daartoe worden de soepborden, bij het dekken, op het platte bord van de gastvrouw geplaatst, terwijl de soeplepel, met de steel naar rechts, boven die stapel borden moet liggen.
Dessertbordjes, een puddinglepel (voor het zich bedienen van pudding), koude puddingen of andere koude nagerechten vinden al of niet met de bijbehorende saus in een schaaltje of kannetje, een plaats op het dressoir, het dienblad of de serveerboy, die hiervoor met een kanten kleed of passend dekservet zijn bekleed.
Ten slotte kan men, voor een huiselijk dineetje, een bescheiden versiering aanbrengen in de vorm van een laag gehouden bloemstukje, dat al of niet met een mooi geborduurd of kanten kleed in het midden wordt geplaatst ofwel met enige kleine, sierlijke vaasjes, met een enkel takje

bloemen er in, dat vooral niet hoog mag zijn, omdat het dan het uitzicht der gasten belemmert.

HET DINER

Een diner, waarvan men later kan zeggen, dat het in alle opzichten geslaagd was, kan, wat de voorbereidingen betreft, aan de gastvrouw héél wat hoofdbreken en zorgen kosten.

Vóór alles is het daarom gewenst, dat zij reeds tijdig begint met de samenstelling van een goed menu (zie hierna) en hiervoor maatregelen treft als bv.: het tijdig bestellen van de ingrediënten, die voor het bereiden van de gerechten en alles wat daarmee samenhangt, nodig zijn; het nazien van tafellinnen, serviesgoed en glaswerk en het poetsen van het zilver.

Wat nu het dekken en dienen bij een min of meer officieel diner aangaat: hierbij moeten, behalve enige der boven aangegeven algemene regels, ook nog de volgende punten in acht genomen worden.

1. Gebruik bij voorkeur uw mooiste tafellinnen of damast en spreid het, op een onderlaag van molton, over de tafel uit. Laat het op de vereiste lengte afhangen en leg, desverkiezend, een mooi kanten kleed als „pièce de milieu" op het linnen, maar niet op mooi damast, dat hierdoor veel van zijn effect verliezen zou.
2. Breng, indien mogelijk, een passende versiering aan, in overeenstemming met de gebeurtenis, die aanleiding was tot het geven van het diner, bv. met Kerstmis een versiering van kaarsen, hulst en sparregroen en witte of rode bloemen; bij gelegenheid van een bruiloft een versiering, die betrekking heeft op het bruidspaar enz.
3. Plaats de borden op dezelfde wijze als voor een huiselijke maaltijd en leg ook de couverts op dezelfde manier neer, dus bv. voor een diner, bestaande uit: hors d'oeuvre, soep, tussengerecht, visgerecht, vleesgerecht, pudding en fruit, achtereenvolgens van buiten naar binnen: klein mesje rechts en klein vorkje links; soeplepel rechts; klein mesje rechts en klein vorkje links (of kleine vork voor schelpje bv. rechts); vismesje rechts, visvorkje links; tafelmes rechts, grote vork links. Boven het bord komt, met de snijkant naar binnen, eerst het fruitmesje, daarna de dessertlepel, beide met de steel naar rechts.

Ofschoon het niet bepaald vereist is, staat het gezelliger, als het onderste platte bord met een kanten of papieren kleedje wordt bedekt en tijdens het diner blijft staan. Op deze borden worden dan alle andere, die achtereenvolgens nodig zijn, neergezet.

4. Leg de servetten, op een eenvoudige manier geplooid (bv. een punt teruggeslagen) met menu- of naamkaartje en, eventueel een takje bloemen er tussen, op de borden. Torenhoge „bouwsels" of kunstig geplooide exemplaren zijn niet meer in stijl.
5. Bedenk, dat bij het bedienen van een groot aantal personen, warme gerechten vrij spoedig koud worden, ook tijdens het uitbrengen van een toast. Verwarm de borden daarom van te voren in een bordenwarmer (ook in de zomermaanden!), want er is niets wat zo de stemming bij een diner doet dalen, als het voortgezet krijgen van een koud gerecht, dat warm behoorde te zijn.
6. Plaats de wijn- en waterglazen in de volgorde waarin de verschillende wijnsoorten worden geschonken, het glas voor de 1e wijnsoort het meest naar de buitenkant, rechts boven het bord. De glazen kunnen zowel in een halve cirkel als in een schuine lijn, welke, van het bord af naar boven loopt, worden neergezet.
7. Zorg vooral voor een niet te overladen tafel en plaats daarom alles, zoveel mogelijk, in figuren of lijnen neer, zodat het geheel er rustig en verzorgd uitziet. Behalve het benodigde bestek moeten op tafel worden geplaatst: zoutvaatjes en vingerkommen en voor zover niet elke gast van een afzonderlijk menu is voorzien: menu's, in de daartoe bestemde houders, Verder wijnflessen of karaffen, met een gewone rode Bordeaux, bv. Médoc, gevuld, waarvan de inhoud tevoren op temperatuur moet zijn gebracht. Voor verdere „opluistering" kunnen bovendien nog schaaltjes met bonbons, bruidsuikers, zoute noten en amandelen op tafel staan, terwijl een middenstuk van fruit een bloemenversiering kan vervangen.
8. Plaats alle andere benodigdheden voor het diner op een dressoir of grote dientafel, die evenals de tafel, met damast, linnen of een kanten kleed gedekt moet zijn. Deze benodigdheden zijn bijvoorbeeld: diverse soorten wijn, eventueel in koelers; tafelzilver waarmee de gasten zich bedienen van de verschillende gerechten; een karaf met water, moccakopjes, likeurglazen en fruitbordjes.

Ten slotte nog iets over *het dienen*, waarvoor men de volgende regels kan aanhouden.

1. Zorg voor passende kleding, een verzorgd uiterlijk en een rustig optreden, waarbij alle gerinkel met vaat- en glaswerk zoveel mogelijk vermeden wordt.
2. Geef alle schotels links van de persoon aan en neem ze rechts af.
3. Zorg dat de soepborden niet tot aan de rand gevuld zijn en dat er

niet op de rand gemorst is. Draag ze op een dienblad of plat bord, dat met een kleedje is bedekt en geef ze links aan.
4. Bedien eerst de voornaamste gast (deze is rechts van de gastvrouw gezeten) en ga dan verder met bedienen. Een tweede dienster kan aan de andere zijde beginnen. Is er slechts één dienster aanwezig, dan gaat zij gewoon de rij af, dus zonder zich eerst tot de gast aan de andere zijde van de gastvrouw te wenden.
5. Steun, bij het aanbieden van warme schotels, losjes met de hand op tafel, maar buig niet te ver voorover en vermijd botsingen met de gasten door de rechterarm en -schouder zoveel mogelijk naar achteren te houden.
6. Neem bij het dessert, het platte bord met kleedje, dat steeds bleef staan, rechts af, te beginnen bij het eind van de tafel (ook bij het afnemen van alle andere borden kan hier begonnen worden) en geeft het dessertbordje daarna van links aan, liefst zo vlug mogelijk, zodat de gasten niet voor een ongedekte tafel komen te zitten.

HET SAMENSTELLEN VAN EEN MENU

Het goed en verantwoord samenstellen van een menu is een kunst, die lang niet elke huisvrouw machtig is.
Wat verstaat men nu onder een goed menu? Dit is een met het oog op de voedingswaarde verantwoorde combinatie van gerechten, welke dus van de ene kant niet te zwaar, en van de andere kant ook weer niet te licht mag zijn, want, in het eerste geval zou men nadelige gevolgen ondervinden voor zijn lichamelijke constitutie, in het tweede al heel spoedig een hongergevoel krijgen.
Een goed menu zou echter, ook al was het wat de voedingswaarde betreft volmaakt, toch nog niet aan alle eisen voldoen, wanneer het niet tevens een smakelijk menu — dit dan in de ruimste zin van het woord (immers over smaak valt niet te twisten!) — zou zijn.
Afgezien van de diverse voorkeuren van verschillende mensen voor een bepaalde soep of groente of een bepaald soort vlees, kan een menu onmogelijk smakelijk worden genoemd, wanneer het een doorlopende lijst van bijvoorbeeld uitsluitend zoete gerechten te zien geeft (vlees, stoofperen, aardappelen, caramelpudding met vanillesaus) ofwel een opsomming is van alles wat zuur genoemd kan worden, bijvoorbeeld: tomatensoep, rodekool met rolpens, en fruit als dessert.

EN TAFELDIENEN

Behalve aan de vereiste voedingswaarde en smakelijkheid, moet een goed menu nog aan een derde voorwaarde voldoen, nl. het moet afwisseling bieden in kleur. Al zal het laatste in de dagelijkse praktijk niet altijd mogelijk zijn en bovendien ook niet steeds toepasselijk, omdat men een warme maaltijd dikwijls uit één, ten hoogste uit twee gangen laat bestaan, toch speelt de kleur een voorname rol, wanneer het gaat om een diner-menu. Ook de *samenstelling* van elk gerecht en van elke gang op zich, is hier van groot belang, want een maaltijd, welke uitsluitend uit schotels enz. bestaat, die bv. alle met gebonden sausjes en dgl. zijn bereid, kan men toch onmogelijk aanlokkelijk noemen.
Een voorbeeld van zo'n diner-menu, dat én wat kleur én wat samenstelling betreft, geheel foutief is, is: witte ragoûtsoep — pasteitje met kalfsragoût — ossenhaas met madeirasaus en bloemkool — blanc manger met Nesselrodesaus.
Ofschoon dit voorbeeld schromelijk overdreven is, zal iedere huisvrouw of gastvrouw, die prijs stelt op een welverzorgde dis — dit moge dan het gewone, dagelijkse middagmaal of het veel minder voorkomende diner zijn — daarom de volgende punten in acht dienen te nemen.
1. Let, vooral bij de samenstelling van de dagelijkse maaltijden, op de *voedingswaarde*. Dit niet alleen met het oog op het geven van een min of meer verzadigd gevoel, maar ook gezien het feit, dat de spijzen de nodige „bouwstoffen" (vooral eiwitten: opgroeiende kinderen!) en vitaminen bevatten. Geef daarom in de winter bij het gebruiken van vatgroenten (uitgezonderd zuurkool en zure snijbonen) steeds wat *rauwe* groente bij de warme maaltijd of in elk geval wat fruit. Gebruik speelt hier een grote rol en, mocht men er in het begin wat vreemd tegenover staan, men zal er na korte tijd spoedig aan gewend zijn en z'n dagelijkse portie rauwe groente zelfs niet graag willen missen!
2. Breng zoveel mogelijk afwisseling in uw maaltijden en geef niet steeds op dezelfde dagen dezelfde gerechten „omdat het zo gemakkelijk is" (zuurkool op Maandag of wasdag — erwtensoep op Zaterdag!), zodat uw huisgenoten aan het eten wat op tafel komt kunnen zien welke dag het is!
3. Bedenk, dat door het zo nu en dan eens op een andere manier opdienen van dezelfde gerechten, de goede stemming en dus ook de eetlust bevorderd wordt (garneer de sla eens met schijfjes tomaat in plaats van met ei!) en maak daarom telkens eens iets anders, vooral ook wat de eenvoudige gerechten van melk en yoghurt als „toetje" betreft. Dit zal heel weinig moeite kosten als u de volgende recepten eens raadpleegt!

TAFELDEKKEN

Ten slotte volgen hier nog enige aanwijzigingen voor degenen, die een *menu voor een diner* willen samenstellen.
In de volgorde van de cijfers *kan* men voor een diner een keuze doen uit de hierna volgende gerechten. Aan de hand van enige voorbeelden wordt hierbij aangegeven, hoe een smakelijk, min of meer uitgebreid dinermenu, er voor verschillende gelegenheden zou kunnen uitzien.

VOLGORDE DER VERSCHILLENDE GERECHTEN

(Hieruit wordt een keuze gemaakt, maar de volgorde moet steeds dezelfde blijven. Men mag dus bv. niet eerst soep en daarna hors d'oeuvre geven of een warm voorgerechtje aan een soep laten voorafgaan!)

1. Hors d'oeuvre of een enkel koud voorgerecht (bv. oesters, nieuwe haring of huzarensla).

2. Gebonden of niet gebonden soep (witte ragoûtsoep — Juliennesoep).

3. Warm tussengerecht (croquet, schelpje, pasteitje of dgl.).

4. Gekookte vis met passende saus, meestal zonder groente (Tarbot — peterseliesaus — gekookte aardappelen).

5. Hoofdschotel van gebraden (meestal „groot") vlees, omdat dit wat de bereiding en het opdienen betreft, gemakkelijker is, met diverse groenten en een aardappelgerecht (gebakken of gekookt) (ossenhaas — doperwten, bloemkool, worteltjes — geboorde aardappeltjes).

6. Desverkiezend een warme groenteschotel (Brussels witlof met ham) of een sorbet. Alleen bij een zeer uitgebreid en feestelijk diner kom dit voor. Het sorbet dient, om de meer of minder zware gangen „breken".

7. Een tweede koude of warme schotel van vlees, wild, gevogelte gebakken vis. (Gebakken paling, sla)

8. Nagerecht (fijne pudding, vruchtensla, gevulde meloen — de laatste gerechten wanneer er geen fruit gegeven wordt!).

9. Kaasschotel of beschuitje, toast of cracker met kaas (dit om de gang van zoet nagerecht naar zuur fruit wat te verzachten!).

10. Vruchten.

11. Dessert (bonbons, bruidsuikers, gember, zoute amandelen, noten of pinda's).

12. Koffie en likeur.

Méér nog dan bij de samenstelling van de dagelijkse maaltijd, moet bij de samenstelling van een diner-menu op afwisseling van kleur, smaak en samenstelling worden gelet, daar het slagen van een feestmaaltijd hiermee staat of valt.

VOORBEELDEN VAN DINER-MENU'S

KERSTMENU'S

I. Garnalen-cocktail — Witte ragoûtsoep — Gebraden konijn, appelcompote — gekookte aardappelen — Kerstpudding met marasquinsaus.

II. Hors d'oeuvres — Kop bouillon — Varkensrollade, spruitjes, worteltjes, geboorde aardappeltjes — Warme cocospudding met vruchtensaus.

III. Crème de riz soep — Vleescroquet — Gebraden haas, appelmoes, gekookte aardappelen — Kerstgebak — Koffie.

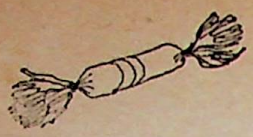
IV. Makreel- of zalmsla in schelpjes — Heldere ossenstaartsoep — Gebraden kip, doperwten, pommes frites — Plumpudding met rumsaus.

PAASMENU'S

I. Vermicellisoep met balletjes — (Pasteitje met kalfsvleesragoût) — Zwaluwnestjes, spinazie of Brussels lof, gekookte aardappelen — Oeufs au caramel — (Vruchten.)

II. Koude voorgerechtjes — Poularde, sla of compote van abrikozen, gebakken aardappelen — Hopjesbavarois — (Cracker met kaas) — Koffie.

III. Kop bouillon met eiergelei — Wiener Schnitzel, diverse groenten, gekookte aardappelen — (Schotel van koude tong, sla, ravigottesaus) — Chocolade surprise.



IV. (Eierbroodje met schelvislever) — Juliennesoep — Lamsbout, spinazie, aardappel-croquetten — Schuimige sinaasappelpudding — Paastaart (met koffie).

BRUILOFT-MENU'S (jubilea enz.)

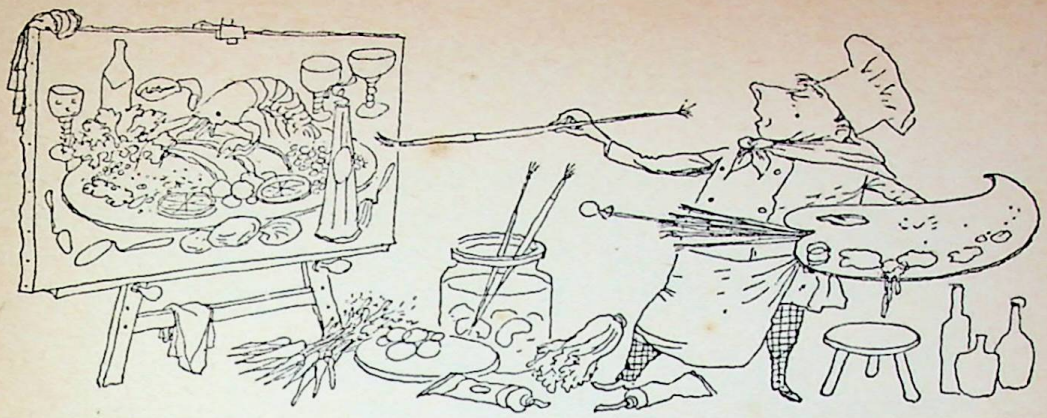
I. Hors d'oeuvres — Heldere aspergesoep — Ossenhaas met madeirasaus — doperwten/worteltjes, gekookte aardappelen — (Kip met compote —) Chipolatapudding met marasquinsaus — Koffie, likeur.

II. Vruchtensla of morellen in glazen — Juliennesoep — (Macaroni-schelpje) — Kalfsfricandeau, spinazie/bloemkool, aardappelcroquetten — Charlotte Russe — (Vanille-ijs met warme chocoladesaus —) Koffie, likeur.

III. Gebonden tomatensoep — Gebakken champignons op brood — Varkenscoteletten, spruitjes met kastanjes, gekookte aardappelen — (Fazant met compote —) Gebak — koffie.

IV. Hors d'oeuvres of oesters — Champignonsoep — (Gekookte tong, gesmolten boter, gekookte aardappelen —) Tournedos, diverse groenten, geboorde aardappelen — (St Honorétaart —) (Kaasschotel —) Sinaasappelen en noten — (Gember —) Koffie.

N.B. Wat tussen haakjes staat, kan eventueel vervallen, terwijl alle gerechten door andere vervangen kunnen worden, mits ze aan alle voorwaarden, die boven genoemd werden, in het schema van het menu voldoen.



HORS D'OEUVRES OF KOUDE VOORGERECHTEN

Wie, bij het geven van een diner, de kunst verstaat een mooie, kleurrijke hors d'oeuvre op tafel te brengen, kan er van verzekerd zijn, dat de maaltijd voor een groot gedeelte als geslaagd mag worden beschouwd. Niet slechts bij een diner, doch ook bij een uitgebreide koffietafel, ja zelfs bij een huiselijke lunch of soupertje, zal men wel eens graag gebruik maken van een of andere feestelijke koude schotel.
De bereiding hiervan kan tot in het oneindige gevarieerd worden; hoofdzaak is evenwel niet het wát maar het hóe van de samenstelling, m.a.w. het komt niet zozeer aan op fijne gerechtjes, als wel op verscheidenheid en vooral kleurrijkheid en fleur van het geheel. Kleur en fleur worden al vrij gemakkelijk bereikt, wanneer men in diverse schaaltjes van een hors d'oeuvre-schotel allerlei gerechten rangschikt, die, wat hun uiterlijk betreft, mooi tegen elkaar afsteken.
Moeilijker wordt de opgave, wanneer een hors d'oeuvre voor een groot aantal personen is bestemd, want de inhoud van de kleine bakjes zal dan natuurlijk lang niet toereikend zijn. In dat geval kan men dan ook beter gebruik maken van grote vleesschalen, waarop men zelf een vakverdeling aanbrengt door middel van een of ander onderdeel van de hors d'oeuvre zelf, b.v. met gevulde eieren, kaastruffels, en belegde toastjes.
Ter completering van de hors d'oeuvre wordt, op afzonderlijke schaaltjes, geroosterd brood met boterballetjes geserveerd. Dit brood is zeer smakelijk wanneer het warm op tafel wordt gebracht, maar in vele gevallen zal dat in de praktijk helaas niet uitvoerbaar zijn. Men kan ook een grote toast, die kant en klaar verpakt verkrijgbaar is, in plaats van geroosterd casinobrood geven.

Boterballetjes maakt men met behulp van een zgn. aardappelmoule (een rond, ijzeren lepeltje, feitelijk bestemd voor het boren van kleine aardappeltjes) en een stuk harde boter of met behulp van twee, in koud water gedoopte boterspaantjes, hetgeen echter meer tijd van bereiding vraagt.

Ook kan men, bij gemis van deze hulpmiddelen, de boter eerst in een verwarmde kom tot een zalfachtige massa roeren, om er daarna, door middel van een spuitzak met een grof gekarteld spuitje, figuren van te spuiten. Om aan het geheel wat fleur bij te zetten, worden de balletjes wel met fijn gehakte peterselie bestrooid of met enige takjes krulpeterselie gegarneerd.

HORS D'OEUVRE, 1 gerecht

(Waar niet anders aangegeven, zijn alle gerechten bestemd voor 4 personen)

6 grote koude aardappelen, plm. 200 gr koud vlees, 1 kleine ui, desverkiezend een paar zure augurkjes, 1 kleine biet, 1 zure appel, slasaus of gelijke hoeveelheden slaolie en azijn, 1 hard gekookt ei, 1 klein kropje sla, tomaat.

A. HUZARENSLA

Snijd aardappelen, vlees, biet en appel in mooie kleine blokjes, snipper de ui en augurkjes en vermeng al deze bestanddelen zo luchtig mogelijk met olie en azijn, peper, zout of slasaus. Leg hiervan een „bergje" in ronde of ovale vorm op een met slablaadjes bedekte schotel en bedek de sla geheel met slasaus. Garneer met waaier-augurkjes, zilveruitjes, plakjes hard gekookt ei en schijfjes tomaat.

Dezelfde ingrediënten als voor huzarensla, maar vervang het vlees door 4 gemarineerde of zoute haringen. Garnering: desverkiezend wat kappertjes.

B. HARINGSLA

Bereid de haringsla als huzarensla, maar houd 1 haring voor garnering achter. Verdeel hem in reepjes en leg de reepjes ruitsgewijze over de met slasaus bedekte sla. Leg in elk ruitje desverkiezend een kappertje, of strooi wat van een met een vork fijn gemaakt ei, dat eventueel nog met een beetje fijn gehakte peterselie vermengd is, in elk ruitje.

HORS D'OEUVRES

Witte groente, (bloemkool, asperges, knolselderij) worteltjes, groene groente (geen bladgroente) (doperwten, prinsesseboontjes). Plm. 4 eetlepels slaolie, 2 eetlepels kruidenazijn, mayonnaise, 1 hard gekookt ei en wat achtergehouden groente, sla.

C. ITALIAANSE SLA

Verdeel alle groenten in kleine, zoveel mogelijk gelijke stukjes of plakjes en kook ze voorzichtig in wat water en zout *bijna* gaar. Laat ze in een vergiet uitlekken en laat ze, na bekoeling, enige uren in het mengsel van slaolie en azijn staan. Schep de groente uit het vocht, laat haar opnieuw uitlekken en schep er heel luchtig wat slasaus of mayonnaise door. Leg haar daarna op het midden van een schotel, met blaadjes sla bedekt en garneer met partjes hard gekookt ei en achtergehouden groenten. Zorg er voor, dat de kleuren mooi tegen elkaar afsteken.

00 gr garnalen, wat eper, zout, mayonaise of slasaus, perselie, augurk.

D. GARNALENSLA (b.v. in schelpen)

Was de garnalen, laat ze uitlekken, bestrooi ze met peper en zout, giet er wat mayonnaise of dikke slasaus over en garneer met peterselie en een dikke schijf augurk.

maten van gelijke te, 4 nieuwe ha-, 2 uitjes, een eetlepels sla-

E. TOMATEN, gevuld met een of ander pikant, koud mengseltje.

Met nieuwe haring

Verwijder de kroontjes der tomaten en was ze, snijd er de kapjes af en hol ze voorzichtig uit. Ontgraat de schoongemaakte haringen, snijd ze in kleine gelijke stukjes en vermeng ze met de zeer fijn gesnipperde uitjes en de slasaus. Vul de tomaten met het mengsel, plaats ze op een schotel en leg er desverkiezend enige blaadjes sla of wat takjes peterselie omheen.

n gelijke gr garpeper hard n, sla.

Met garnalen

Verwijder de kroontjes der tomaten was ze, snijd er de kapjes af en hol ze voorzichtig uit. Maak het verkregen moes fijn en vermeng het met de gewassen en uitgelekte garnalen en de slasaus. Maak het gehcel met peper en zout op smaak. Vul de tomaten met het mengsel en plaats op de

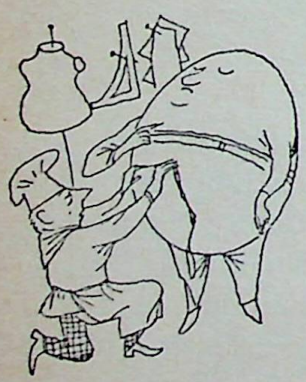
vulling een schijfje of partje hard gekookt ei. Dien ze op slablaadjes op.

1 kropje sla of 50 gr veldsla of dunsel, 5 à 6 hardgekookte eieren, dikke slasaus of wat mayonnaise, 2 zoute haringen, ½ potje ansjovis of 1 blikje appetit sild, 150 gr garnalen of stukjes gerookte zalm, radijs of zilveruitjes uit het zuur, citroen.

F. RUSSISCHE EIEREN

Was de sla en laat ze zo goed mogelijk uitlekken. Laat de schoongemaakte haringen en de ontgrate ansjovis enige uren in water met een scheutje melk staan (om te ontzouten) en laat ze daarna uitlekken. Was de garnalen en maak de radijsjes schoon. Bedek een grote schotel met de sla, leg in het midden, in een krans, 4 à 5 gehalveerde eieren met de platte kant naar beneden en bedek ze met mayonnaise of slasaus. Leg hierop reepjes ansjovis, kruiselings over elkaar. Vul de ruimte er tussenin met wat garnalen en een radijsje of zilveruitje. Leg rondom dit „middelpunt" een krans, bestaande uit: om en om een bergje garnalen en een stukje haring, dat van de graat is ontdaan. Leg er ten slotte nog omheen de overige eieren, die op dezelfde wijze met de ansjovisfilets gegarneerd worden en garneer verder met zilveruitjes of radijs en met partjes van citroen en nog enige schijfjes hard gekookt ei.

4 hardgekookte eieren, 4 eetlepels (+ 60 gr) gesmolten boter of slasaus, wat peper, zout en mosterdpoeder of mosterd; sla peterselie, kappertjes.



G. GEVULDE EIEREN

Snijd de eieren in de lengte of breedte doormidden, wip er de dooiers uit en wrijf ze door een zeef. Vermeng de fijngewreven dooiers met de gesmolten boter, de slasaus en de overige ingrediënten en spuit van dit mengsel, met behulp van een gekarteld spuitje, torentjes in de eiwithelften. Strooi er, desverkiezend, wat fijngehakte peterselie op of plaats op elk torentje een kappertje.

Variatie op dit vulsel

Vermeng de eierdooiermassa met wat kerrie of met zoveel pikante geraspte kaas, ansjovispasta, leverpastei of -pâté, dat een goed smakend mengsel is verkregen en vul hiermee de eiwithelften.

HORS D'OEUVRES

1. LOBSTER- OF KREEFTCOCKTAIL

Leg, in wijde likeurglazen een flinke eetlepel stukjes vers gekookte, zeer koude kreeft of kreeft uit blik. Strooi hierop wat zout en peper. Maak een mengsel van gelijke delen cognac, room en tomatenketchup en breng het op smaak met wat citroensap. Giet het op de stukjes kreeft en strooi er, even voor het opdienen, wat zeer fijn gehakte peterselie over of leg in het midden een „strikje" van citroenschijf en strooi rondom de peterselie. Dien de cocktail, het liefst in ijs gekoeld, op.

2. OESTERS

Bestel bij de vishandelaar schoongemaakte oesters of maak de schelpen met behulp van een oestermesje of stomp mesje zelf open en snijd de sluitspier door. Leg de oesters in de schaalhelft, die het diepst is, en leg ze op een grote, met ijs bedekte schotel. Men kan ook, voor elke persoon afzonderlijk, 4 à 6 in ijs gekoelde oesters, op bordjes leggen en in het midden of langs de kanten, enkele partjes of schijfjes citroen deponeren. Citroenpartjes, geroosterd brood en boterballetjes worden steeds bij dit gerecht opgediend.

3. KAVIAAR

Wijze van opdienen: 1. vul een kristallen schaal met ijs en hol in het midden het ijs wat uit. Leg in deze opening de kaviaar. Garneer de kaviaar rondom met frisse takjes krulpeterselie en geef er afzonderlijk partjes citroen, peper en zout, geroosterd brood en boterballetjes bij. 2. Als kaviaarbroodjes. Snijd van een rond casinobrood de korstjes af, rooster ze tot ze door en door droog, maar toch nog licht van kleur zijn en leg er de kaviaar op. Garneer de buitenste rand met hele kleine „nopjes" van tot room geroerde en met zeer fijn gehakte peterselie vermengde boter.

Druppel desverkiezend over de kaviaar wat citroensap, ofschoon velen de voorkeur zullen geven aan het onvervalste product.

Per persoon 2 nieuwe haringen, toast en boter.

4. NIEUWE HARING (als „primeur" opgediend)

Maak de haring schoon door de kop er af en de buikzijde open te snijden en de ingewanden zorgvuldig te verwijderen. Maak tevens een diepe kerf langs de rugzijde, verwijder daarna aan beide kanten de huid en „stroop" voorzichtig het vlees van de graat. Leg de haring, zonder ze te wassen, om en om of alle in dezelfde richting naast elkaar op een platte schotel en garneer ze met takjes peterselie. Geef er stukjes geroosterd brood en boterballetjes of kleine stukjes gespoten boter bij. Op hete dagen moet de haring eerst in ijs gekoeld worden. Ook geeft men dan wel nieuwe haring, omgeven door een rand van geklopt ijs.

1 blik kreeft (of krab), 1 kropje sla, mayonnaise of dikke slasaus, 4 hardgekookte eieren, 4 kleine tomaten, 1 groene komkommer.

5. KREEFTENSCHOTEL

Leg de kreeft of krab in het midden van een grote schotel, waarop fris gewassen en zo goed mogelijk uitgelekte blaadjes sla. Bedek de kreeft met mayonnaise of dikke slasaus en leg er gehalveerde, hard gekookte eieren, in de lengte doormidden gesneden, omheen met de platte kant naar beneden en eveneens de gewassen tomaatjes, die vanaf de bolle kant, tot bijna op het (verwijderde) kroontje in dunne plakjes zijn ingesneden. Garneer ten slotte nog met komkommersambal of schijfjes ongeschilde komkommer. Wanneer men door elke dl mayonnaise of slasaus 2 gr geweekte en in zo weinig mogelijk kokend water opgeloste gelatine mengt, er tevens wat giftvrije, groene, plantaardige kleurstof aan toevoegt en hierdoor de gehalveerde eieren haalt, krijgt men op de eieren een glimmend, groen gekleurd laagje, dat aardig tegen de berg van kreeft of krab afsteekt.

HORS D'OEUVRES

6. ZALMSLA

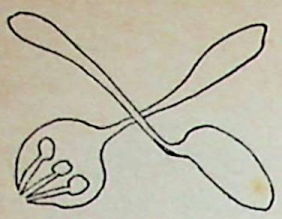
Handel als voor een kreeftenschotel of leg de stukjes zalm, met wat mayonnaise bedekt, in schelpjes en garneer met een randje veldsla of dunsel en wat fijn gemaakt hard gekookt ei. De zalm kan ook door de goedkopere makreel vervangen worden.

PALING OP TOAST

Bedek grote toastjes of sneetjes geroosterd brood met dicht naast elkaar gelegde, gehalveerde mootjes paling, van de graten ontdaan, en zorg er voor dat de gladde kant van de vis boven komt.

FIJNE VRUCHTENSLA

Meng enige soorten fijne vruchten, b.v. abrikozen en ananas uit blik; in gelijke stukjes verdeelde sinaasappelen en ananas, fijne peren, ontpitte reine claudes en stukjes grape-fruit met slechts een gedeelte van het vruchtensap. Voeg een scheutje sherry of Rijnwijn toe en zorg er voor, dat het mengsel vooral niet te zoet wordt. Dien het slaatje in ijscoupes, compoteschaaltjes of wijde, platte glazen, zo koud mogelijk, zonder toast en boter, als voorgerecht op. Men kan ook één soort vruchten geven. *Variatie op dit gerecht*: roer door een goede kwaliteit mayonnaise, liever nog door een zelfgemaakte mayonnaise, met citroensap bereid, een klein beetje suiker, doe een der bovengenoemde vruchtenmengsels in een kristallen schaal, voeg er slechts een beetje van de gezoete mayonnaise aan toe en geef er de rest afzonderlijk, eveneens in een kristallen schaaltje bij.



HORS D'OEUVRE, 2 gerechten

A. AARDAPPELSLA, COCKTAILWORSTJES

Plm. 500 gr koude gekookte aardappelen, plm. 8 eetlepels marinade of slasaus, wat uitjes, augurkjes, desverkiezend wat fijngehakte peterselie. Voor de garnering wat sla en een paar tomaten.

Aardappelsla

Snijd de aardappelen in dunne plakjes en vermeng ze voorzichtig met de marinade of slasaus, de fijn gesnipperde uitjes en augurkjes. Bedek een grote schotel met frisse blaadjes sla, leg er in het midden de aardappelsla op en bestrooi ze, desverkiezend, met fijn gehakte peterselie. Leg rondom de aardappelsla, ter garnering, plakjes tomaat, met wat peper en zout bestrooid.

Cocktailworstjes

Neem de worstjes uit het blik, verwarm ze zo nodig, om eventuele randjes vet, die zich op de worstjes hebben afgezet, te verwijderen, strijk op elk worstje een beetje mosterd, steek er een prikkertje in en leg ze op een hors d'oeuvreschotel. *Variatie op dit gerecht*: strijk op kleine blaadjes zo goed mogelijk uitgelekte sla, een likje mayonnaise en wikkel er de worstjes in, zodat er aan weerszijden nog een puntje van het worstje te zien is. Steek het blaadje sla eventueel met een prikkertje vast.

B. GEVULDE HAMROLLETJES, KOMKOMMERSLA

1 komkommer, een marinade, peterselie.

Komkommersla

Snijd van de komkommer de bittere punten af. Laat jonge, groene komkommer ongeschild en was haar, schil gele komkommer zo dun mogelijk. Schaaf de komkommer in dunne plakjes of maak er, met behulp van een sambaltrekker, sambal van. (In het laatste geval wordt de komkommer wél geschild). Vermeng de komkommer, vlak voor het opdienen, met de marinade en strooi er wat zeer fijn gehakte peterselie over.

HORS D'OEUVRES

4 grote schijven rauwe of gekookte ham, 4 (gemarineerde) aspergepunten (uit blik).

Gevulde hamrolletjes

Rol om de aspergepunten heel losjes de schijven ham, zodat de asperges nog goed zichtbaar zijn. *Variatie op dit gerecht*: rol de schijven ham tot een hoorntje (met behulp van een spuitje, dat voor het opspuiten van gebak gebruikt wordt) en spuit er een of andere pikante boter (kaasboter, eiboter, mosterdboter, paprikaboter) in. Strooi op het vulsel zeer fijn gehakte peterselie of leg er een kappertje, een klein stukje tomaat of een dun wortelschijfje op. In plaats van met aspergepunten kan men de rolletjes ook met fijne, gemarineerde prinsesseboontjes vullen.

C. GEVULDE EIEREN, TOMATENSLA

500 gr tomaten, slasaus of marinade, wat gehakte prei, peterselie, sjalotjes of ui.

Tomatensla

Snijd de gewassen tomaten in plakjes. Bereid de tomatensla verder als komkommersla en strooi er de prei of peterselie ofwel de sjalotjes of ui overheen.

Gevulde eieren

Zie hors d'oeuvre, 1 gerecht.

D. NIEUWE HARING, CHAUDFROID VAN KALFSTONG

Nieuwe haring

Zie hors d'oeuvre, 1 gerecht.

8 vrij dikke schijfjes gekookte kalfstong, wat zout en peper. Voor de „chaudfroid"-saus: plm. 2 dl slasaus, 2 blaadjes witte gelatine, en een paar augurkjes voor garnering.

„Chaudfroid" van kalfstong

Bestrooi de schijfjes tong met zout en peper en laat het even intrekken. Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water, knijp de blaadjes uit en los ze, in een weinig kokend water, op. Giet de oplossing lauw bij de slasaus, die niet te koud mag zijn. Roer af en toe tot de saus wat begint te binden en haal er de schijfjes tong doorheen. Verdeel de augurkjes in plakjes, neem er zoveel

mogelijk gelijke uit, halveer ze, zet ze, in een aardig figuur, rechtop in het glimmende laagje dat de kalfstong bedekt, en laat alles koud en stijf worden.

HORS D'OEUVRE, 3 gerechten

A. TOMATEN, GEVULD MET KOMKOMMERSAMBAL, „CHAUDFROID" VAN EIEREN, KALFSVLEES MET RAVIGOTTESAUS

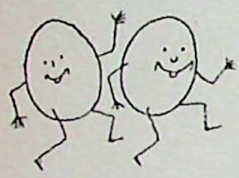
Tomaten gevuld met komkommersambal

Zie hors d'oeuvre, 1 gerecht.

4 hardgekookte eieren; voor de „chaudfroid"saus: plm. 2 dl slasaus, 2 blaadjes witte gelatine, wat augurkjes.

„Chaudfroid" van eieren

Snijd de eieren in de lengte door, haal ze door de saus en garneer ze, zoals bij „chaudfroid" van kalfstong werd aangegeven (zie hors d'oeuvre, 2 gerechten). Zet ze, met de platte kant naar beneden, op de schotel. *Variatie op dit gerechtje.* Gebruik, in plaats van saus, voor de helft dikke tomatenpuree of vermeng de saus met een klein beetje rode en wat meer witte gelatine, zodat zij zalmkleurig wordt.



Plm. 300 gr kalfsfricandeau, in plakken gesneden, plm. 8 eetlepels ravigottesaus

Kalfsvlees met ravigottesaus

Leg de plakken vlees dakpansgewijs op elkaar en bedek ze met de met zeer fijngehakte kruiden vermengde mayonnaise.

B. HUZARENSLA, PALING IN GELEI, SLA VAN KNOLSELDERIJ

Huzarensla

Zie hors d'oeuvre, 1 gerecht.

1 kg middelmatig dikke palingen, 1 afgestreken eetlepel zout, ½ l water, ¼ l inmaakazijn, 1 citroen, 7½ blaadje witte gelatine.

Paling in gelei

Snijd de paling in niet te grote mootjes en laat ze gedurende plm. 10 min. zachtjes koken in water met azijn, waaraan zout is toegevoegd. Schep de gaargekookte palingmootjes met een schuimspaan uit het vocht en schik ze, met wat

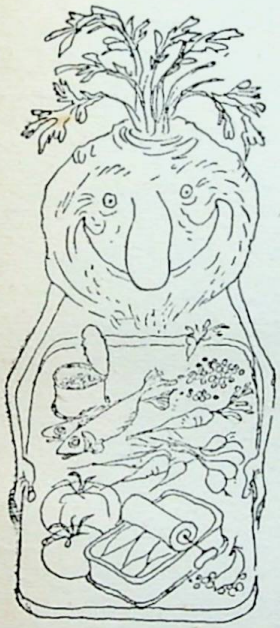
HORS D'OEUVRES

schijfjes citroen er tussen, in jampotjes of kleine inmaakglazen. Los de geweekte gelatine in het vocht op. Zeef het vocht en giet het op de paling. Sluit de potjes met perkament- of cellophaanpapier af. Bewaar paling in gelei niet langer dan ongeveer 1½ maand. Gebruik de paling voor hors d'oeuvre, desverkiezend 2 à 3 dagen na de bereiding.

2 selderijknollen, 1 kleine prei, 1 zachtzure appel, slasaus of mayonnaise, met wat suiker gezoet.

Sla van knolselderij

Schil de selderijknollen, snijd ze in fijne reepjes en kook ze gedurende plm. 5 minuten, in water, waaraan een scheutje melk is toegevoegd. Laat ze uitlekken en volkomen koud worden. Snijd de prei (alleen het gele gedeelte) heel fijn en verdeel de appel in gelijke blokjes. Druppel op de appelblokjes onmiddellijk wat citroensap of leg ze in slap azijnwater om verkleuren te voorkomen. Vermeng alle ingrediënten met elkaar en doe er slasaus of mayonnaise bij tot een goed smakende sla verkregen is en leg haar op de hors d'oeuvreschotel.



HORS D'OEUVRE, 4 gerechten

A. TOAST MET LEVERPASTEI, AARDAPPELSLA MET HARING, GEVULDE TOMATEN MET STUKJES KALFSVLEES EN MAYONNAISE, SARDINES

Toast met leverpastei

Bestrijk kleine vierkante toastjes dik met leverpastei of -pâté en werk ze naar het midden toe, iets hoger op. Garneer desverkiezend met wat kappertjes.

Plm. 500 gr koude gekookte aardappelen, plm. 8 eetlepels marinade of slasaus, wat uitjes en augurkjes, desverkiezend wat fijngehakte peterselie, 2 nieuwe haringen.

Aardappelsla met haring

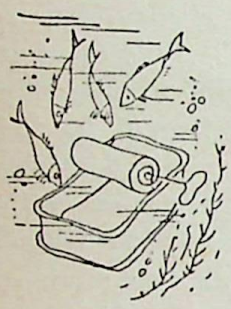
Snijd de aardappelen in dunne plakjes en vermeng ze voorzichtig met de marinade of slasaus, de fijn gesnipperde uitjes, augurkjes en fijn gesneden haring.

4 tomaten, 1 hard gekookt ei, 150 gr gekookt of gebraden kalfsvlees, wat mayonnaise, peterselie voor garnering.

Gevulde tomaten met stukjes kalfsvlees en mayonnaise

Was de tomaten nadat de kroontjes verwijderd zijn en snijd er het kapje af. Hol ze voorzichtig uit en bewaar het verkregen vruchtvlees voor soep of jus. Snijd het ei en het vlees in mooie, gelijke blokjes en vermeng ze met een beetje van het tomatenmoes en met zoveel mayonnaise tot een goedsmakend mengsel is verkregen. Vul er de tomaten mee en strooi er wat zeer fijn gehakte peterselie over.

1 klein blikje sardines



Sardines

Maak het blikje netjes open en plaats het op de hors d'oeuvreschotel of neem de sardines uit het blikje en rangschik ze in het hors d'oeuvreschaaltje of op de schotel en wel zo, dat ze alle met de staartjes naar dezelfde kant komen te liggen.

B. EIERSLA, GESTOOMDE MAKREEL, HOOFDKAAS, PIKANTE BROODJES

4 hard gekookte eieren, 4 eetlepels slasaus of mayonnaise, gehakte peterselie.

Eiersla

Pel de eieren, snijd ze, liefst met een eisnijder, in plakjes en vermeng ze met slasaus of mayonnaise. Strooi er zeer fijn gehakte peterselie overheen.

2 gestoomde makrelen.

Gestoomde makreel

Maak de makreel schoon, verdeel haar in mooie gelijke stukken en leg ze, met de buitenkant naar boven, op een hors d'oeuvreschotel.

200 gr hoofdkaas, augurkjes.

Hoofdkaas

Snijd de hoofdkaas in dunne plakjes, leg ze, dakpansgewijze op de schotel en strooi er in een smalle streep fijn gehakte augurk, desverkiezend met wat fijn gemaakt, hard gekookt ei vermengd, overheen.

Hors d'oeuvres - 4 gerechten →

HORS D'OEUVRES

4 sneetjes of 4 rondjes casinobrood, pikante spread.

Pikante broodjes

Besmeer de sneetjes dik met de spread (zie hoofdstuk pikante sausen. Garneer ze met enige kappertjes.

HORS D'OEUVRE, 5 gerechten

GEVULDE EIEREN, GEROOKTE PALING, TONGROLLETJES MET ASPERGESPUNTEN, KNOLSELDERIJ MET APPEL EN MAYONNAISE, ROGGEBROODJES MET SMEERKAAS

Gevulde eieren

Zie hors d'oeuvre, 1 gerecht.

2 middelmatig dikke, gerookte palingen.

Gerookte paling

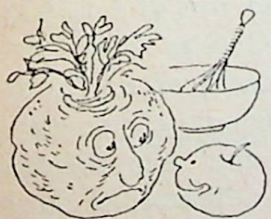
Leg de palingen in de winter enige tijd in een warm vertrek, zodat ze gemakkelijk van het vel kunnen worden ontdaan. Verdeel ze in moten van 8 à 10 cm, verwijder voorzichtig de graten en leg ze op een hors d'oeuvreschotel.

4 grote, dunne schijven gerookte of gekookte ossentong, 4 gemarineerde aspergespunten.

Tongrolletjes met aspergespunten

Bereid de tongrolletjes als gevulde hamrolletjes. Ook de aangegeven variaties kunnen hierop worden toegepast.

1 selderijknol, 2 bellefleurs of sterappelen, 1 winterwortel. Voor de slasaus: 3 eetlepels room of slaolie, 3 eetlepels citroensap, wat selderijzout, een tikje peper, een beetje soya.



Knolselderij met appel en mayonnaise

Rasp de geschilde selderijknol, de gewassen ongeschilde appelen en de winterwortel met een rauwkostrasp fijn en druppel er onmiddellijk wat citroensap op, om verkleuren te voorkomen. Roer het overige citroensap met het selderijzout, de peper en de soya door elkaar, voeg er, steeds roerende, de room bij en roer tot het sausje wat gebonden is. Schep er de geraspte massa luchtig doorheen en dien het gerecht onmiddellijk op. Men kan de appelen, in plaats van ze te raspen, ook in blokjes snijden, maar dan moet men ze even goed onmiddellijk met een beetje citroensap bedruppelen.

← *Macaroni met saucijsjes en sla*

4 sneetjes roggebrood, plm. 60 gr smeerkaas (volvet!).

Roggebroodjes met smeerkaas

Besmeer 3 van de vier sneetjes brood dik met smeerkaas. Leg de sneetjes op elkaar, snijd het stapeltje in stukjes van plm. 2 cm breed en leg ze op de hors d'oeuvreschotel. In plaats van de smeerkaas kan men ook dikke plakken jonge kaas of tot room geroerde boter, met veel pikante geraspte kaas vermengd, gebruiken.

B. GARNALEN IN ASPIC, TOMATENMANDJES MET DOPERWTEN, „CHAUDFROID" VAN KIP, APPETIT SILD, SOESJES MET PÂTÉ

Plm. 100 gr garnalen. Voor de aspic: 2 dl visbouillon of water met een bouillonblokje, 4 blaadjes gelatine, 1½ eetlepel azijn, een paar takjes peter-selie, een stukje wortel en ui, een stukje laurierblad, foelie, 2 peperkorrels, een snufje thijm, een klein schijfje citroen, ½ eiwit en een stukje eierschaal.

Garnalen in aspic

Laat de bouillon met de droge en groene kruiden in een gesloten pan plm. 20 min. trekken. Voeg de geweekte, uitgeknepen blaadjes gelatine, het losgeklopte eiwit met de eierschaal en de azijn toe en breng het mengsel kloppende aan de kook. Laat het enige minuten doorkoken, neem het van het vuur, laat het eventjes staan en giet de aspic vervolgens door een dubbel gevouwen doek, die men in een zeef of vergiet legt. Giet van de vloeistof een dun laagje in kleine vormpjes (kopjes, eierdopjes of dgl.) en maak op dit laagje met behulp van b.v. peterselieblaadjes, hele kleine stukjes wortel, biet, truffel of doperwtjes (hoofdzaak is, dat de kleuren mooi tegen elkaar afsteken) een aardig figuur, maar denk er om, dat de onderste laag van het vormpje, na het storten de bovenkant vormt. Hecht elk onderdeeltje van het figuur met een druppel aspic vast of haal het eerst door de vloeibare aspic. Giet er weer wat aspic op. Laat ook deze weer aanstijven en leg er daarna een laag gewassen, goed uitgelekte garnalen op. Bedek de garnalen met een nieuwe laag aspic. Laat alles volkomen stijf worden, keer de inhoud van de vormpjes en leg ze, eventueel

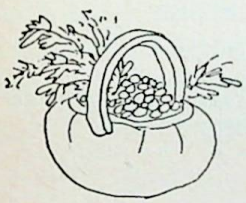
HORS D'OEUVRES

op een blaadje sla of een schijf tomaat, op de hors d'oeuvreschotel. *Variatie op dit gerecht*: Gebruik in plaats van kleine vormpjes, één grote vorm of randvorm, waarop men beter een mooi figuur van bovengenoemde ingrediënten kan maken. In dit geval wordt plm. ¾ liter aspic gebruikt. Het gerecht kan op deze wijze als middenstuk van een hors d'oeuvre dienen.
Opmerking: om te voorkomen, dat de aspic, welke men nog niet gebruikt, stijf wordt, plaatst men het pannetje met de gelei in een pan met warm water.

4 tomaten van gelijke grootte, plm. 8 eetlepels fijne gekookte doperwten, slasaus of mayonnaise, wat peper en zout, peterselie, 1 citroen.

Tomatenmandjes met doperwten

Ontdoe de tomaten van de kroontjes, was ze, snijd er de kapjes af en hol ze voorzichtig uit. Bestrooi ze van binnen met peper en zout. Vermeng de doperwten met zoveel slasaus of mayonnaise, dat een goedsmakend mengsel wordt verkregen. Strooi over de doperwten wat zeer fijn gehakte peterselie. Maak van de citroenschil ,,hengseltjes" en plaats deze over de tomaten. Maak boven in het hengseltje een gaatje en steek hierin een klein takje krulpeterselie.



4 stukken kip (borstvlees) van zoveel mogelijk gelijke grootte; voor de ,,chaudfroid"-saus: 2 dl slasaus, 2 blaadjes witte gelatine. Voor de garnering: krulpeterselie en een tomaat.

,,Chaudfroid" van kip

Zorg dat de stukken kip door en door koud zijn. Handel verder zoals voor ,,chaudfroid" van kalfstong werd aangegeven, zie hors d'oeuvre 2 gerechten. Omrand de stukjes kip met heel kleine blaadjes krulpeterselie en kleine driehoekjes van van schijfjes tomaat en leg deze op de saus als ze nog niet volkomen stijf is.

Een blikje appetit sild.

Appetit sild

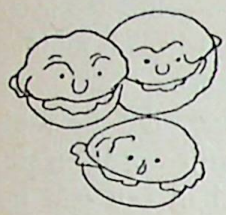
Laat de visjes uitlekken en leg ze op de hors d'oeuvreschotel of plaats het blikje met de visjes er in op de schotel.

HORS D'OEUVRES

8 soesjes (zelf gemaakt of kant en klaar bij de banketbakker besteld), leverpâté of pâté de foie gras.

Soesjes met pâté

Knip de soesjes gedeeltelçk open en vul ze met behulp van een lepeltje met de pâté, die desverkiezend eerst met wat tot room geroerde boter is vermengd.



HORS D'OEUVRE, 6 gerechten

A. SAUCIS- OF CERVELAATWORST MET AUGURK, KAASTRUFFELS, RUSSISCH EI, ZALMSLA, KOMKOMMERSAMBAL, MIXED PICKLES

4 schijven saucis- of cervelaatworst. 4 augurkjes van gelijke grootte.

Saucis- of cervelaatworst met augurk

Wikkel de schijven worst losjes om de augurkjes, zo, dat er aan weerszijden nog een puntje uitsteekt en leg ze op de hors d'oeuvreschotel.

Pim. 60 gr boter, 40 gr pikante, geraspte kaas, Cayennepeper of paprikapoeder, zout, roggebrood.

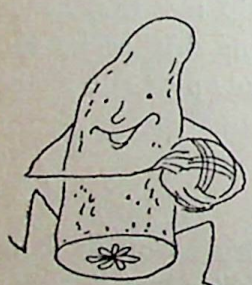
Kaastruffels

Roer de boter in een verwarmde kom tot room, roer er de kaas, peper of paprika en het zout door en laat het mengsel op een koele plaats koud en stijf worden. Vorm er dan vrij grote balletjes van en wentel deze door geraspt roggebrood.

4 hard gekookte eieren, mayonnaise of dikke slasaus, ansjovisfilets, appetit sild of filets van gezouten haring.

Russisch ei

Snijd de eieren in de lengte of overdwars doormidden en leg ze met de platte kant naar beneden op de schotel. Giet er wat mayonnaise of slasaus over en leg er kruiselings een der genoemde visfilets overheen.



Zalmsla

Zie hors d'oeuvre, 1 gerecht.

Komkommersambal

Zie hors d'oeuvre, 2 gerechten: komkommersla. Schil groene komkommer echter ook.

HORS D'OEUVRES

½ potje mixed pickles.

Mixed pickles

Leg kleine bergjes van de mixed pickles op de hors d'oeuvreschotel of leg de pickles als een rand om kleine aardappelslaatjes.

B. CERVELAATBAKJES MET HUZARENSLA, NIEUWE HARING OP TOAST, LEVERPÂTÉ GEVULDE EIEREN, TOMATENMANDJES MET PRINSESSEBOONTJES

8 schijven cervelaatworst, een klein stukje boter, plm. 8 eetlepels huzarensla (of: doperwtjes, aardappelsla, mixed pickles, Italiaanse sla).

Cervelaatbakjes

Laat het stukje boter in de koekenpan smelten, leg er de schijven cervelaatworst met het velletje er nog om, in en laat ze vlug omkrullen. Vul ze na bekoeling, met een der bovengenoemde ingrediënten, waarvan de doperwtjes met wat mayonnaise of slasaus op smaak worden gebracht. Strooi over aardappelsla of doperwtjes wat zeer fijn gehakte peterselie.

Nieuw haring op toast

Zie hors d'oeuvre, 2 gerechten.

200 gr leverpâté.

Leverpâté

Leg de pâté in zijn geheel op de hors d'oeuvreschotel, in de vorm van een „bergje" of mooi gesneden, rechte plak.

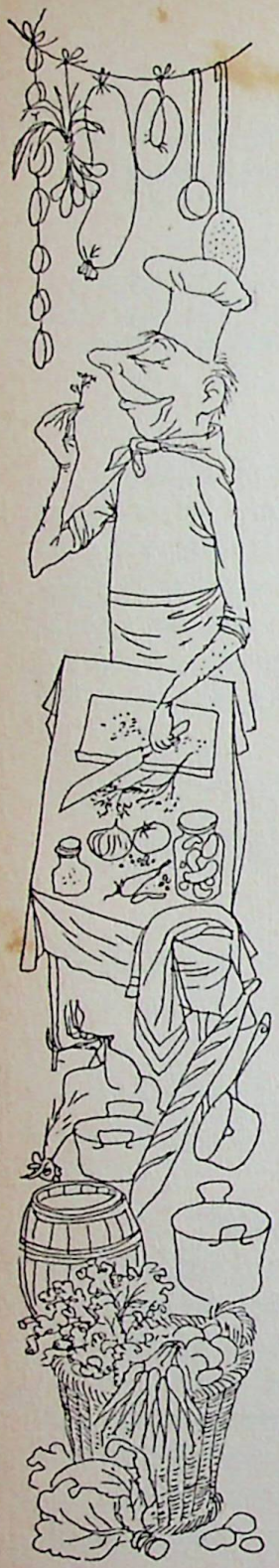
Gevulde eieren

Zie hors d'oeuvre, 1 gerecht.

4 tomaten van gelijke grootte, wat komkommersambal, koude prinsesseboontjes, mayonnaise, peper en wat zout.

Tomatenmandjes met prinsesseboontjes

Snijd van de tomaten, die van de kroontjes ontdaan en gewassen zijn, zodanig twee kapjes af, dat er in het midden een reepje, ter breedte van een vinger, blijft staan. Hol de tomaten voorzichtig uit en verwijder ook het vruchtvlees onder het reepje, zodat een hengseltje overblijft. Bestrooi de tomaten van binnen met peper en zout, vul de tomaten met komkommersambal



(zie boven!) en leg er, dwars, koude gemarineerde prinsesseboontjes als vulsel op. Strooi er, desverkiezend, nog wat zeer fijn gemaakt hard gekookt ei over.

Opmerkingen

1. Voor de, in de diverse gerechtjes genoemde boters, mayonnaises en marinades, verwijzen wij naar het hoofdstuk: pikante sausen.
2. Waaieraugurkjes worden gemaakt door augurkjes met een scherp mesje, tot even voor het puntje in dunne plakjes in te snijden en dan waaiervormig uit te leggen. Sla, tomaat, zilveruitjes en radijs zijn eveneens geschikt voor garnering.
3. Gekookte wortel en biet kunnen uitstekend als garnering voor grote, koude schotels dienst doen door er met een scherp mesje of met behulp van een uitsteekvorm, allerlei figuren uit te steken.
4. Wanneer men *takjes* peterselie als garnering geeft, kan men daarvoor het beste krulpeterselie nemen. Om fijn te hakken wordt gewone peterselie gebruikt.
5. Daar het maken van een echte chaudfroidsaus vrij bewerkelijk is, wordt voor enige van bovengenoemde gerechtjes een imitatiesaus gebruikt, die vrijwel hetzelfde resultaat oplevert.
6. Het is niet noodzakelijk dat men zich aan een combinatie van de genoemde gerechten houdt, als men een hors d'oeuvre wil samenstellen. Iedere andere groepering is mogelijk, mits men er maar voor zorgt zoveel mogelijk afwisseling in kleur en samenstelling te brengen en vooral niet gerechtjes gebruikt, uitsluitend bereid of gegarneerd met mayonnaise, daar het geheel dan veel te zwaar is en, in plaats van eetlustopwekkend, juist het tegenovergestelde zou zijn.

★

PIKANTE SAUSEN

Veel gerechten, die in het schema van onze dagelijkse maaltijden voorkomen, kunnen heel wat aan smaak winnen, wanneer er een passende saus bij opgediend wordt.
Ook kunnen sausen ons uitstekende diensten bewijzen, wanneer een of ander restje vlees, vis of wat dan ook, niet voldoende is, om zonder meer nóg eens op tafel te worden gebracht.
Bovendien zijn er nog sausen, die als zgn. ,,deksaus" maar moeilijk in onze keuken zouden gemist kunnen worden, als : bloemkoolsaus, tomatensaus, kaassaus enz.
Bij de volgende recepten van sausen is vooral gelet op de dagelijkse praktijk van het samenstellen der maaltijden, terwijl tevens enkele meer kostbare sausen, die bij fijnere dinergerechten op hun plaats zijn, worden genoemd.

½ l water of visbouillon of aardappelwater, 15 gr aardappelmeel of maizena, 50 gr (of wat meer) boter, wat zout, desverkiezend wat bouillonaroma.

BOTERSAUS (eenvoudig recept)

Breng het water of de visbouillon aan de kook en bind dit met het aardappelmeel, dat met weinig koud water tot een dun papje is aangemaakt. Laat de saus heel even doorkoken en voeg, van het vuur af, de boter in kleine stukjes toe. Maak de saus met het zout (en bouillonaroma) op smaak.

½ l water of visbouillon, 30 gr bloem, 100 gr boter, zout.

BOTERSAUS (fijner recept)

Laat 30 gr boter in een pannetje met gave bodem smelten, voeg de bloem toe en roer boter en bloem tot een witte, gebonden massa. Voeg daarna, bij kleine scheutjes tegelijk, het kokende water of de visbouillon toe en laat de saus telkens even aan

de kook komen. Laat haar tenslotte 10 minuten zachtjes doorkoken en maak haar op smaak met het zout. Maak de saus, van het vuur af, met de overige boter, die in kleine stukjes wordt toegevoegd, af. Geef botersaus bij alle soorten gekookte vis, sommige groentensoorten als b.v. Brussels lof met harde eieren, asperges, andijvie of spinazie met eieren, tuinbonen met gekookte ham en nieuwe aardappelen.

½ l water of visbouillon, 75 gr boter, 30 gr bloem, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, zout.

PETERSELIESAUS

Bereid deze saus als botersaus, 1e of 2e recept, en voeg, van het vuur af, de peterselie toe.
Geef deze saus bij alle soorten gekookte vis en bij worteltjes, jonge tuinbonen, doperwten of nieuwe aardappelen.

4½ dl water, vis- of vleesbouillon, het sap van ½ citroen of ½ dl geurige azijn, 30 gr (of meer) boter, 30 gr bloem, zout.

ZURE SAUS

Bereid deze saus op dezelfde wijze als botersaus (fijner recept) en roer er, van het vuur af, het gezeefde citroensap of de azijn doorheen. Geef de saus bij gekookte vis, gekookt vlees of ook wel bij witte bonen of snijbonen. Bij gebruik van witte bonen kan het bonennat als ,,basis'' voor de saus gebruikt worden.

4½ dl water, vis- of vleesbouillon, het sap van ½ citroen of ½ dl geurige azijn, 30 gr (of meer) boter, 30 gr bloem, 1 ei, zout.

ZURE EIERSAUS

Bereid deze saus op dezelfde wijze als botersaus (fijner recept), maar voeg, van het vuur af, eerst een gedeelte van de warme saus, bij kleine hoeveelheden tegelijk en onder goed roeren, bij het losgeklopte ei. Voeg dit mengsel bij de overige saus en roer er dan, druppelsgewijze, het citroensap of de azijn doorheen. Geef deze saus bij fijne gekookte vleessoorten als kalfstong of kalfspoulet, en bij fijne gekookte vissoorten als tarbot, tong, en kabeljauw en paling.

PIKANTE SAUSEN

4½ dl vis- of vleesbouillon, 30 gr (of meer) boter, 30 gr bloem, 1 ei, ½ dl witte wijn (b.v. Bordeaux), wat citroensap, desverkiezend een scheutje room, zout.

WITTE WIJNSAUS

Bereid deze saus op dezelfde wijze als zure eiersaus, maar gebruik, in plaats van citroensap of azijn, witte wijn en maak de saus met wat citroensap en desverkiezend met een scheutje room op smaak. Presenteer de saus bij dezelfde gerechten als die, welke bij zure eiersaus werden genoemd.

½ l water, vlees- of visbouillon, 30 gr (of meer) boter, 30 gr bloem, wat zout, plm. 1 eetlepel mosterd.

MOSTERDSAUS

Bereid deze saus op dezelfde wijze als botersaus en roer er, na het koken, de mosterd doorheen. Geef mosterdsaus bij allerlei soorten gekookte vis (stokvis!) en bij capucijners of bruine bonen (in dit geval kan ook het bonenwater als „basis" voor de saus dienst doen) en hard gekookte eieren. Ook bij gekookt schapen- of lamsvlees is deze saus zeer smakelijk.

½ l water of vleesbouillon, 30 gr boter, 30 gr bloem, 2 à 3 eetlepels tomatenpuree, wat geraspte ui, peper en zout, desverkiezend 1 eetlepel zeer fijn gehakte peterselie.

TOMATENSAUS

Bereid deze saus op dezelfde wijze als botersaus en roer er, na het koken, de tomatenpuree, geraspte ui, peper en het zout door. Voeg, vlak voor het opdienen, de fijn gehakte peterselie toe. Geef deze saus bij macaroni, spaghetti, in water gekookte rijst, lams- en schapenvlees, hard gekookte en gepocheerde eieren, witte bonen en kievitsbonen.

½ l water, melk of vleesbouillon, 40 gr boter, 40 gr bloem, plm. 2 à 3 eetlepels dikke tomatenpuree, wat peper en zout, wat bouillonaroma.

TOMATENSAUS (deksaus)

Bereid deze saus op dezelfde wijze als botersaus en voeg, na het koken, de tomatenpuree, peper, het zout en bouillonaroma naar smaak toe. Gebruik de saus om er allerlei groenten als: bloemkool, schorseneren, knolselderij, gestoofde uien, gestoofde prei of witte bonen mee te bedekken of bedek hard gekookte of gepocheerde eieren, kalfsoesters, biefstukjes van ossenhaas, lams- en kalfslapjes, macaroni, rijst of spaghetti met deze saus.

PIKANTE SAUSEN

½ l melk of groentewater, 45 gr boter, 45 gr bloem, wat zout en nootmuscaat.

BLOEMKOOLSAUS (deksaus) voor alle soorten groenten

Bereid deze saus op dezelfde wijze als botersaus, giet haar over de groente en rasp er wat nootmuscaat overheen.

½ l water, melk of vleesbouillon, 40 gr boter, 40 gr bloem, 6 à 7 eetlepels geraspte kaas, wat peper, Cayennepeper of paprika, zout, (bouillonaroma).

KAASSAUS (deksaus)

Bereid deze saus op dezelfde wijze als botersaus en roer er, na het koken, de geraspte kaas, peper of paprika en het zout doorheen. Voeg, desverkiezend, enige druppels bouillonaroma toe. Gebruik de saus als deksaus voor: Brussels lof, bloemkool, schorseneren, koolraap of stoof er andijvie, spinazie of snijbiet in. Ook macaroni, spaghetti en hard gekookte eieren kan men, bedekt met kaassaus, opdienen.

4½ dl bouillon of witte bonennat, 1 grote ui, 30 gr (of meer) boter, 30 gr bloem, ½ dl azijn, wat peper en zout.

LICHTE UIENSAUS

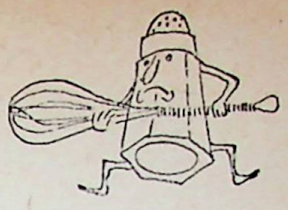
Snipper de ui fijn en laat hem, gedurende plm. 10 minuten, zachtjes in de boter fruiten, maar niet bruin worden. Voeg dan de bloem toe en bereid de saus verder als zure saus. Geef lichte uiensaus bij witte bonen en lams- of schapenvlees.

4½ dl bouillon, water, waarin een jusblokje is opgelost of capucijner- of bruine bonennat, 1 grote ui, 30 gr boter (of meer), 30 gr bloem, ½ dl azijn, peper en zout.

DONKERE UIENSAUS

Smelt de boter, voeg de gesnipperde ui toe en laat hem zo lang bakken, tot hij mooi bruin van kleur is. Voeg de bloem toe en roer tot het mengsel van boter en bloem donkerbruin geworden is. Voeg nu, bij kleine scheutjes tegelijk, het vocht toe, laat het mengsel telkens even aan de kook komen en laat de saus plm. 10 minuten zachtjes doorkoken. Maak haar op smaak met azijn, peper en zout. Geef donkere uiensaus bij gestoofd runderpoulet, bruine bonen, linzen of capucijners.

PIKANTE SAUSEN



½ l water, waarin een jusblokje is opgelost of het kooknat van bruine bonen, capucijners of tuinbonen, 1 middelmatig grote ui, 30 gr bloem, plm. 100 gr rookspek(vet), wat peper, zo nodig wat zout, (wat azijn).

SPEKSAUS

Snijd het spek in dobbelsteentjes en bak het zachtjes uit. Neem het spek uit de pan, doch laat er een gedeelte van het uitgesmolten vet in. Bereid deze saus verder als donkere uiensaus en maak haar op smaak met peper en zo nodig met wat zout. Voeg ten slotte het spek toe. Geef de saus bij: bruine bonen, linzen, capucijners en tuinbonen of bij verschillende soorten groenten als: spinazie, andijvie en snijbiet. Ook bij allerlei slasoorten als: kropsla, sla van andijvie en biet kan de saus gegeven worden, maar in dat geval wordt zij met een scheutje azijn afgemaakt.

½ l water, vleesbouillon of witte bonennat, 40 gr boter, 40 gr bloem, 1 afgestreken theelepel kerrie, een stukje ui, wat zout, een scheutje melk.

KERRIESAUS

Bereid de saus als lichte uiensaus, maar fruit, tegelijk met de gesnipperde ui, ook de kerrie mee. Zeef de saus en maak haar op smaak met zout en een scheutje warme, gekookte melk. Geef deze saus bij hard gekookte eieren, gekookte rijst, gestoofd poulet, gekookt gehakt en bij aardappelpuree en gekookte visfilets.

½ l vleesbouillon, 30 gr (of meer) boter, 30 gr bloem, 1 eierdooier, een scheutje (koffie)room, wat peper, zout en citroensap.

ROOMSAUS

Bereid de saus als botersaus. Klop de eierdooier met de room los, en giet, van het vuur af, eerst een gedeelte van de warme saus, bij kleine hoeveelheden tegelijk, onder goed roeren er bij. Voeg dit mengsel bij de overige saus en maak alles op smaak met peper, zout en een weinig citroensap. Geef deze saus o.a. bij zwezerik, kalfstong, kalfspoulet en gekookte kip.

½ l bouillon, 40 gr boter, 50 gr mager rookspek, 40 gr bloem, stuk wortel, een ui, wat peterselie, mespuntje thijm, stukje foelie en lau-

PIKANTE BRUINE SAUS (fijn)

Laat het in kleine dobbelsteentjes gesneden spek met de verse en gedroogde kruiden in een toegedekte pan, op een zacht vuurtje, in de boter bakken. Voeg de bloem toe en laat haar, onder

rierblad, 4 peperkorrels, 1 afgestreken eetlepel tomatenpuree, wat vlees-extract, soja, bruin van jus, caramel of Engelse saus.

goed roeren, bruin worden. Voeg nu, bij kleine scheutjes tegelijk, de hete bouillon, onder goed roeren toe, laat het mengsel telkens even aan de kook komen. Voeg ten slotte de tomatenpuree toe en laat de saus nog plm. een kwartier in een goed gesloten pan trekken. Zeef de saus, breng haar op smaak met een der genoemde ingrediënten en bind haar, wanneer zij niet de gewenste dikte mocht hebben, met wat aangemengde maizena. Geef deze saus bij wild als b.v. haas, reebout, wilde eend, bij gegarneerde biefstukjes van ossenhaas, ossetong en schapenvlees.

½ l visbouillon, 30 gr (of meer) boter, 30 gr bloem, 50 à 75 gr gepelde garnalen, wat peper (zout), 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, desverkiezend 1 eetlepel melk en wat citroensap.

GARNALENSAUS

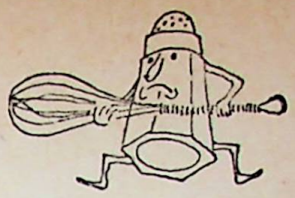
Bereid deze saus op dezelfde wijze als botersaus en roer er, na het koken, de gepelde, gewassen en goed uitgelekte garnalen doorheen. Maak de saus op smaak met peper, (zout,) peterselie en desverkiezend met melk en citroensap. Geef deze saus bij fijnere soorten gekookte vis als: tarbot, tong of zalm. Ook bij gekookte macaroni, rijst of hard gekookte eieren en aardappelpuree, vermengd met fijn gesneden, rauwe sla, smaakt deze saus voortreffelijk.

Plm. ½ dl inmaakazijn ½ dl water, een mespunt maizena, 2 eierdooiers, plm. 200 gr boter, wat zout en citroensap.

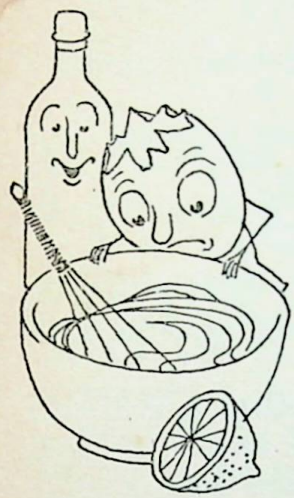
HOLLANDSE SAUS

Laat de azijn tot ongeveer de helft met het water inkoken. Roer de eierdooiers met de maizena en het zout glad, giet er, steeds kloppende, het warme vocht bij, plaats het pannetje op het vuur en laat de saus al roerende, gebonden worden, maar niet koken. Roer er daarna de boter, bij kleine klontjes tegelijk, doorheen en maak de saus op smaak met citroensap. Houd de saus op de damp van kokend water warm en dien haar op bij: gekookte ham met tuinbonen, Hamburger rib, fijne, gekookte vissoorten, asperges, Brussels lof of artisjokken.

PIKANTE SAUSEN



, 1½ eet-
enazijn of
een mes-
out, plm. ½
el witte pe-
cheelepel mos-
oeder of wat
terd, plm. 2½ dl
olie.



MAYONNAISE

Zorg dat de slaolie op kamertemperatuur is, maak in de kurk van de slaoliefles een driehoekige inkeping. Doe de eierdooier in een kom, voeg er het zout, de kruiden en de azijn bij en roer de massa met een houten lepel door elkaar. Leg de slaoliefles plat en iets hoger dan de tafel waarop de kom staat, neer en laat de slaolie druppelsgewijze en onder voortdurend roeren in de kom vloeien, totdat de massa gebonden begint te worden. Voeg dan de overige olie, steeds schenkende, toe en bewaar de overgebleven mayonnaise in een glazen potje. Bedek het bovenste laagje met wat olie, om uitdrogen te voorkomen. N.B.: Schift de mayonnaise onder de bereiding, dan kan men door het toevoegen van 1 à 2 eetlepels warm water, dit euvel weer opheffen. Ook kan men een rauwe eierdooier in een andere kom doen, waarna men de geschifte mayonnaise aan de losgeklopte eierdooier, eerst druppelsgewijze, daarna bij grotere hoeveelheden, steeds roerende toevoegt.

¼ l water, 1½ glad afgestreken eetlepel maizena, 1 eierdooier, 1 eetlepel kruidenazijn of wijnazijn, 3 eetlepels slaolie, wat zout, peper en 1 afgestr. eetlepel mosterd.

MAYONNAISE (voordelig recept)

Roer de eierdooier met zout, peper en mosterd glad, roer er de maizena en zoveel van het koude water doorheen, tot een glad papje verkregen is. Giet dit papje bij het overige water, dat aan de kook is gebracht, en laat het mengsel aan de kook komen. Neem het van het vuur en roer er de slaolie door. Laat de saus volkomen koud worden en gebruik haar bijwijze van mayonnaise.

Als mayonnaise. Bovendien: peterselie, kervel, dragon en pimpernel.

RAVIGOTTESAUS

Bereid deze saus als mayonnaise en roer er een hoeveelheid van de gehakte kruiden naar smaak doorheen. Geef de saus bij koud vlees (kalfs- of varkensfricandeau) of koude vis (filets van tong enz.).

PIKANTE SAUSEN

Als mayonnaise, bovendien: uitjes, augurkjes, peterselie, kervel en kappertjes.

REMOULADESAUS

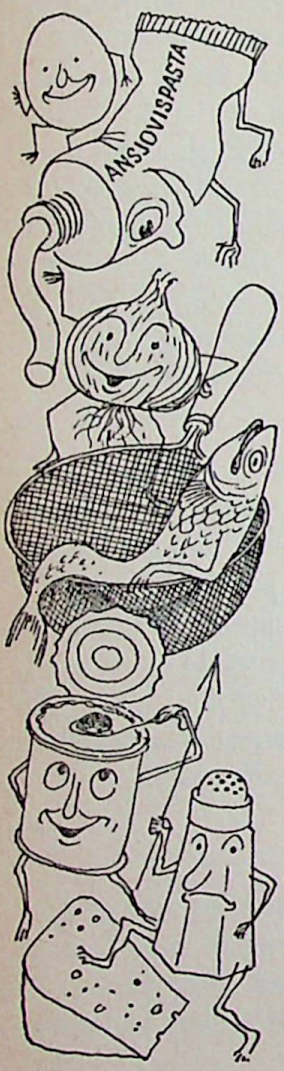
Bereid deze saus als mayonnaise en roer er de gehakte kruiden enz. doorheen. Geef de saus bij dezelfde gerechten als voor ravigottesaus werden genoemd.

VARIATIES OP MAYONNAISESAUS

Vermeng een der genoemde mayonnaisesoorten met:

a. zeer fijn gehakte of door een zeef gewreven zoute haring;
b. door een zeef gewreven hard gekookte eierdooiers en geraspte sjalotten;
c. ansjovispasta uit een blikje of tube;
d. geraspte, pikante kaas;
e. dikke tomatenpuree, geraspte ui en peterselie;
f. enige eetlepels appelmoes en geraspte knolselderij.

N.B.: De laatste saus, die zoetzuur is, geeft men bij: koude lamsbout of varkensvlees en bij koud wild of gevogelte b.v. eend, gans enz.



KOUDE BOTERS (voor toast, sandwiches enz.)

Algemeen recept: 100 gram boter, wat water en zout en een der onderstaande ingrediënten. Bereiding: Roer de boter in een verwarmde kom tot room, doe er wat water en zout doorheen en daarna voor:

a. Peterselieboter: 1 eetlepel zeer fijn gehakte peterselie en desverkiezend wat citroensap.
b. Ansjovisboter: 2 theelepels ansjovispasta.
c. Eiboter: 2 à 3 door een zeef fijn gewreven, hard gekookte eierdooiers, wat peper, mosterd en zout.
d. Kerrieboter: 1 mespunt kerrie en wat geraspte ui naar smaak.
e. Knoflookboter: wat geraspte knoflook.
f. Kaasboter: 75 gr oude, pikante, geraspte kaas en wat peper, paprika of Cayennepeper.

SOEPEN

In tegenstelling tot onze Zuiderburen, die het maar moeilijk zonder hun dagelijkse portie soep zouden kunnen stellen, beschouwen wij, Nederlanders, ,,het bordje soep vooraf" altijd nog als een min of meer luxueus gerecht, dat bij de feestelijke maaltijd thuishoort of bij het Zondagse middagmaal wordt opgediend.
Uit het oogpunt van voedingswaarde bezien, hebben we gelijk: want, uitgezonderd de stevige, winterse erwtensoep en haar soortgenoten, bezit geen soep eigenschappen, die in staat zijn onze lichaamskrachten op peil te houden.
Wel heeft soep een andere, grote verdienste, nl. dat zij door haar aromatische stoffen een eetlustopwekkende werking bezit, iets, dat zeker niet onderschat mag worden! (Bouillon voor zieken!) En bovendien .... hoeveel gezelligheid kan zo'n heerlijk bordje soep, aan het begin van de maaltijd gegeven, niet oproepen, een reden te meer dus, om ook aan dit onderdeel van ons dagelijks menu wat meer aandacht te besteden!
Wie daarom een geurige bouillon of soep wil bereiden, moet allereerst de beschikking hebben over een of andere soort vlees (ook vis en groenten kunnen dienst doen) waarvan ze getrokken kan worden.
Vlees van een rund, kalf of paard, dat veel pezen en bindweefsel bevat, is hiervoor wel het meest geschikt en wel op de eerste plaats het poot- of schenkelvlees, omdat hierbij, onder het trekken, veel geurige stoffen vrijkomen.
Naast de genoemde soorten komen ook schapenvlees en vlees van gevogelte en in mindere mate dat van wild, in aanmerking.
Minder geschikt is het varkensvlees, omdat het een soep gewoonlijk te vet maakt, behalve echter, wanneer het voor erwten- of bonensoep, groentesoep of een stevige tomatensoep wordt gebruikt.
Uitgezonderd voor zeer fijne bouillon of soepen, zal men, wegens de

hoge prijs, niet altijd uitsluitend van vlees gebruik kunnen maken en daarom verdient het aanbeveling, tevens wat beenderen in de soep te laten meetrekken, waarvoor een mergpijp of runderknie voor huishoudsoepen en een ossestaart voor meer fijne soepen, wel het beste geschikt zijn.
Ten slotte willen we er nog op wijzen, dat ook andere onderdelen van genoemde diersoorten zeer geschikt zijn voor de bereiding van een geurige soep en hierbij denken wij speciaal aan een ossetong, waarvan de bouillon ons een verrukkelijk soepje — al dan niet gebonden — kan leveren!

A. SOEPEN VAN VLEESBOUILLON

400 gr runderschenkelvlees, 1¼ l water, 1 afgestreken eetlepel zout, desverkiezend een stuk wortel en ui, een paar takjes peterselie, stukje laurierblad, foelie, een mespuntje thijm en 3 peperkorrels.

DRINKBOUILLON

Snijd het vlees in stukjes, spoel ze af en breng ze met het koude water, het zout (en de kruiden) tot bijna aan het kookpunt. Laat de bouillon in een zeer goed afgesloten pan gedurende plm. 3 uur trekken, giet hem dan door een zeef, waarin een katoenen, flanellen of neteldoekse lap is gelegd en giet de bouillon daarna onmiddellijk in heet gemaakte koppen. Geef er afzonderlijk smalle citroenpartjes zonder pit, toastjes of beschuitjes en tafelzout bij. N.B.: Wanneer de bouillon voor zieken is bestemd, worden de droge kruiden achterwege gelaten. Wie niet over een zeer goed te sluiten pan beschikt, doet verstandig, tussen deksel en pan een schone, oude doek te klemmen, zodat de geur van de bouillon volkomen bewaard blijft.

200 gr runderschenkelvlees, 1 runderknie of wat soepbeenderen, 1¼ l water, 1 bouillonblokje, ½ afgestr. eetlepel zout.

I. BOUILLON VOOR DINERSOEPEN

Bereid de bouillon als drinkbouillon en handel verder, als bij enige der volgende recepten wordt aangegeven.

150 gr runderschenkelvlees, 1 mergpijp, runderknie of wat soepbeenderen, 3 l water, 3 à 4 bouillonblokjes, zout.

II. BOUILLON VOOR HUISHOUDSOEPEN (voor 2 dagen)

Bereid de bouillon als drinkbouillon maar laat hem 1 à 1½ uur langer trekken. Handel verder, als bij de meeste der volgende recepten wordt aangegegeven. N.B.: Om deze bouillon wat geuriger te maken, kan men er, evenals in drinkbouillon, wat droge en verse kruiden in laten meetrekken.

1¼ l bouillon recept I of II, desverkiezend 50 gr gehakt, 40 gr vermicelli (middel of fijn of figuurvermicelli), 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, selderij of kervel.

VERMICELLISOEP

Breng de (gezeefde) bouillon aan de kook, strooi er de in stukjes gebroken vermicelli of de figuurvermicelli in en laat deze, naar gelang van de dikte, een kwartier à 20 minuten zachtjes in de bouillon koken. Laat de aangemengde gehaktballetjes de laatste 10 minuten zachtjes meekoken en voeg een der genoemde tuinkruiden, vlak voor het opdienen, bij de soep.

1¼ l bouillon recept I of II, desverkiezend 50 gr gehakt, 30 gr fijne vermicelli, 3 afgestr. eetlepels maizena, een stukje boter, nootmuscaat, gemalen foelie.

GEBONDEN VERMICELLISOEP

Breng de (gezeefde) bouillon aan de kook, strooi er de in stukjes gebroken vermicelli in en laat ze een kwartier zachtjes in de bouillon koken. Laat de aangemengde gehaktballetjes de laatste 10 minuten zachtjes meekoken, maak van de maizena met zo weinig mogelijk koud water een dun papje, giet dit, roerende, bij de soep en laat haar opnieuw aan de kook komen. Roer er, van het vuur af, een stukje boter en wat geraspte nootmuscaat en gemalen foelie door. N.B.: Bouillon, voor deze soep bestemd, wordt zonder toevoeging van kruiden getrokken.

1¼ l bouillon recept II, desverkiezend 50 gr gehakt, 40 gr rijst, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, selderij of kervel.

RIJSTSOEP

Breng de (gezeefde) bouillon aan de kook, strooi er de gewassen rijst in, laat hem zonder in de bouillon te roeren, opnieuw koken, roer de rijstkorrels van de bodem van de pan en laat de

rijst in plm. ½ uur zachtjes gaar koken. Laat de aangemengde gehaktballetjes de laatste 10 minuten zachtjes meekoken en voeg een der genoemde tuinkruiden, vlak voor het opdienen, bij de soep.

1¼ l bouillon recept II, desverkiezend 50 gr gehakt, 40 gr elleboog macaroni, plm. 50 gr geraspte kaas.

MACARONISOEP

Breng de (gezeefde) bouillon aan de kook, strooi er de macaroni langzaam in, zodat de bouillon blijft doorkoken (dit voorkomt het kleven van de macaroni aan de bodem van de pan) en laat de macaroni in plm. een kwartier à 20 minuten zachtjes gaar worden. Laat de aangemengde gehaktballetjes de laatste 10 minuten zachtjes meekoken en strooi, even voor het opdienen, de geraspte kaas door de soep of geef ze er afzonderlijk bij.

2½ l bouillon (bij voorkeur van varkensbeentjes of spekzwoerdjes getrokken), 1 selderijknol, een stukje geraspte, witte kool, 2 wortelen, 1 ui, 1 klein blikje tomatenpuree, 75 gr macaroni, 2 eetlepels gehakte peterselie en selderij.

MINESTRONE (voor 2 dagen)

Voeg alle in stukjes gesneden of fijn gehakte groenten aan de bouillon toe (behalve peterselie en selderij), laat hem 10 minuten zachtjes koken en voeg dan de tomatenpuree en macaroni toe. Laat de soep nu nog ongeveer ½ uur koken en strooi er, van het vuur af, de gehakte peterselie en selderij en wat geraspte kaas door of geef de kaas er afzonderlijk bij.

1¼ l water, 150 gr kalfs- of runderpoulet, 2 bouillonblokjes, wat zout, 1 afgestr. eetlepel rijst, 30 gr vermicelli, een stukje foelie, desverkiezend 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

POULETSOEP

Breng het water met het zout aan de kook, voeg het gewassen poulet toe en laat kalfspoulet gedurende 1 uur — runderpoulet gedurende 3 uur trekken. Breng de bouillon daarna aan de kook, voeg de rijst en foelie toe en na plm. 10 minuten ook de vermicelli. Laat de soep nu nog een kwartier à 20 minuten zachtjes koken, neem het stukje foelie uit de soep en voeg, vlak voor het opdienen, de peterselie toe.

SOEPEN

1¼ l bouillon van bouillonblokjes, 35 gr boter, 35 gr bloem, 30 gr engelenhaar (zeer fijne vermicelli), 1 eetlepel fijn gehakte peterselie of kervel, wat peper, citroensap.

BLIKSEMSOEP

Los de bouillonblokjes in kokend water op, voeg de vermicelli toe en laat haar in plm. 10 min. gaar koken. Roer intussen de boter met de bloem in een andere pan tot een witte, gebonden massa, schep, bij kleine hoeveelheden tegelijk, wat bouillon hierbij, breng het mengsel roerende aan de kook, tot zich een dik, vloeibaar papje heeft gevormd. Voeg dit papje bij de rest van de soep en laat haar nog even doorkoken. Voeg, vlak voor het opdienen, peterselie of kervel toe en maak de soep op smaak met wat citroensap en peper.

1¼ l bouillon recept II (kan ook uitsluitend van een mergpijp, varkensbeenderen, soepbeenderen of runderknie getrokken worden), verschillende soepgroenten, die de tijd v. h. jaar levert; desverkiezend 50 gr gehakt, 35 gr vermicelli of rijst of een combinatie van beiden.

GROENTESOEP (eenvoudig)

Bereid de soep als vermicellisoep of rijstsoep en laat de in kleine stukjes verdeelde, gewassen en uitgelekte groenten, gedurende plm. ½ uur zachtjes in de bouillon koken. Voeg wat bouillonaroma toe als de soep uitsluitend van beenderen bereid is.

Goede combinaties voor soepgroenten zijn b.v.: doperwten, bloemkool, worteltjes, stukjes snij- of slabonen of: spruitjes, bloemkool, knolselderij, peterselie en selderij.

1¼ l bouillon recept II, 30 gr rijst, 1 prei, 1 klein bloemkooltje, wat peterselie.

BLOEMKOOL/PREISOEP

Breng de (gezeefde) bouillon aan de kook, voeg de rijst toe en laat ze gedurende ½ uur zachtjes koken. Snijd de prei in fijne reepjes, verdeel de schoongemaakte bloemkool in kleine roosjes en was de groenten. Voeg prei en bloemkool aan de bouillon toe en laat de groente 20 minuten zachtjes meekoken. Strooi wat zeer fijn gehakte peterselie in de soep, vlak voordat ze wordt opgediend.

1¼ l bouillon recept I of drinkbouillon, 4 worteltjes, 1 meiknolletje of stuk knolselderij, 2 à 3 eetlepels jonge doperwten, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, wat bouillonaroma of vleesextract, 1 eetlepel sago of aardappelmeel.

JULIENNESOEP

Snijd de groenten in fijne, zoveel mogelijk gelijke reepjes en laat ze in een beetje bouillon afzonderlijk gaar koken. Bind de overige bouillon met aangemengde sago of aardappelmeel, maak hem op smaak met vleesextract of bouillonaroma en leg er de groenten in. Voeg, vlak voor het opdienen, de peterselie toe.

1¼ l bouillon recept I of II, 1 blikje tomatenpuree, stuk ui en wortel, paar takjes peterselie, stukje foelie en laurierblad, een mespuntje thijm, 3 peperkorrels, een schijf citroen zonder pitten, 40 gram rijst of vermicelli, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, wat bouillonaroma.

HELDERE TOMATENSOEP

Laat alle droge en groene kruiden in een goed gesloten pan, samen met de schijf citroen, gedurende ½ uur in de gezeefde, aan de kook gebrachte bouillon, zachtjes trekken. Zeef de bouillon opnieuw, breng hem nogmaals aan de kook, voeg de tomatenpuree toe, strooi er de gewassen rijst in of voeg de gebroken vermicelli toe en laat ze in respect. ½ uur of 15 min. zachtjes gaar koken. Maak de soep op smaak met de peterselie en het bouillonaroma. N.B.: In plaats van tomatenpuree kan men ook verse tomaten (plm. 1 kg) gebruiken, die in een beetje water worden gaar gekookt en daarna door een zeef gewreven worden. In dit geval plm. 1 eetlepel rijst meer toevoegen.

GEBONDEN TOMATENSOEP

Zie magere soepen, maar gebruik, in plaats van water, vleesbouillon recept I of II.

1 l bouillon recept I of drinkbouillon, 350 gr soepasperges (dunne) of ongeveer een gelijke hoeveelheid asperges uit blik, 2 afgestr. eetlepels sago of aardappelmeel, wat bouillonaroma.

HELDERE ASPERGESOEP

Schil de asperges, te beginnen bij de kopjes, eerst dun en naar de uiteinden geleidelijk dikker, zodat alle harde bestanddelen verwijderd worden. Snijd de onderste, harde uiteinden weg. Verdeel de asperges in vingerlange stukjes en laat ze in zoveel water, dat ze juist onderstaan, in plm. 3 kwartier gaar koken. Kook ook de niet geschilde, voorzichtig gewassen kopjes, gedurende plm. ½ uur mee. Voeg het gezeefde aspergewater in een

hoeveelheid van niet meer dan ¼ l bij de bouillon, die door en door verwarmd is, breng alles aan de kook, bind het vocht met aangemengde sago of aardappelmeel en leg er de stukjes warm gehouden asperge in. Maak de soep op smaak met bouillonaroma. Dien haar daarna in verwarmde borden op, daar van deze fijne, geurige soep als ze koud wordt, het aroma vlug verloren gaat.
N.B.: Van de gewassen schillen en houterige uiteinden kan men nog aspergebouillon trekken, waarvan een magere soep (zie bij „magere soepen") bereid kan worden.

1¼ l bouillon recept I of drinkbouillon, vermengd met wat kooknat der asperges, plm. 350 gr soepasperges, vers of ongeveer een gelijke hoeveelheid uit blik, 50 gr boter, 50 gr bloem, 1 eierdooier of ½ ei, wat room of melk, wat nootmuscaat en bouillonaroma.

GEBONDEN ASPERGESOEP

Breng boter en bloem samen, roerende, aan de kook, voeg er, bij kleine hoeveelheden tegelijk, de warme bouillon aan toe en laat het mengsel even aan de kook komen. Laat de soep 10 minuten zachtjes doorkoken. Klop intussen het ei met de melk of room in de soepterrine los, giet er, bij kleine scheutjes tegelijk, de warme soep, steeds roerende, bij, tot het eimengsel voldoende heet is, voeg de overige soep toe en leg de aspergekopjes en -stukjes (zie voor schoonmaken en koken het vorige recept) als vulsel in de soep. Maak haar op smaak met wat nootmuscaat en bouillonaroma.

1¼ l bouillon recept I of drinkbouillon, 150 gr of 1 klein blikje champignons, 60 gr boter, 50 gr bloem, wat citroensap en peper of nootmuscaat, ½ ei of 1 eierdooier, 4 eetlepels melk of room.

CHAMPIGNONSOEP

Maak de champignons schoon door alle minder mooie plekjes weg te snijden, snijd hoedjes en stelen van elkaar, verdeel ze, wanneer ze groot zijn, weer in plakjes en stukjes, was ze en laat ze in 10 gr boter met een beetje zout zachtjes gaar smoren in plm. 10 minuten. Maak van de overige boter met de bloem en bouillon een gebonden soep, als gebonden aspergesoep. Maak de soep op smaak met citroensap, peper of nootmuscaat en gebruik de gesmoorde champignons, die warm gehouden

zijn in een gesloten pan en waarvan het vocht aan de soep wordt toegevoegd, als vulsel. N.B.: Bij gebruik van champignons uit blik, worden deze op het laatst aan de soep toegevoegd, samen met het champignonvocht.

1¼ l bouillon recept I of drinkbouillon, 35 gr crème de riz, een scheutje melk of room, 1 eierdooier of ½ ei, wat nootmuscaat, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

CRÈME DE RIZ- OF JENNY LINDSOEP

Breng de (gezeefde) bouillon aan de kook en bind hem met de crême de riz, waarvan met een beetje koud water een dun papje is gemaakt. Laat de soep 5 min. doorkoken. Klop de eierdooier met de melk of room in de soepterrine los en voeg er van het vuur af, telkens bij kleine scheutjes tegelijk, de warme soep bij, tot alles voldoende heet is. Voeg de overige soep toe en maak haar op smaak met nootmuscaat en peterselie. N.B.: Crème de riz wordt gewoonlijk onder de benaming „kindermeel" in de handel gebracht.

1¼ l bouillon recept I (gekruid met de kruiden van de drinkbouillon) of drinkbouillon, 50 gr boter, 50 gr bloem, 1 klein blikje champignons, 50 gr kalfsgehakt, wat citroensap en peper, ½ ei of 1 eierdooier, 4 eetlepels melk of room, desverkiezend een scheutje witte, niet zoete wijn.

WITTE RAGOÛTSOEP

Maak van de boter met de bloem en bouillon een gebonden soep (als gebonden aspergesoep). Laat er het kalfsgehakt, dat op de gewone wijze is aangemaakt en waarvan kleine balletjes gemaakt zijn, gedurende 5 minuten zachtjes in meekoken. Voeg de (in stukjes gesneden) champignons en het vocht toe en maak de soep van het vuur af op smaak met het met melk losgeklopte ei, het citroensap en de peper en eventueel met een scheutje witte wijn.

1¼ l bouillon recept I of II, 50 gr boter, 50 gr bloem, 1 eierdooier of ½ ei, 4 eetlepels melk of room, peterselie, citroensap.

GEBONDEN BOUILLONSOEP

Maak van de boter met de bloem en bouillon een gebonden soep (als gebonden aspergesoep). Maak de soep, van het vuur, af op smaak met het met melk losgeklopte ei, de peterselie en het citroensap.

SOEPEN

3 l water, 1 soepkip van plm. 1½ kg, een stukje foelie, een paar takjes peterselie, 2 à 3 bouillonblokjes, wat zout.

KIPPENBOUILLON (plm. 10 personen)

Breng de gewassen kip met het water en een weinig zout langzaam aan de kook en laat de bouillon plm. 3 uur trekken. Laat de kip daarna nog ongeveer 3 kwartier zachtjes koken, nadat foelie, peterselie (en bouillonblokjes) zijn toegevoegd. Neem de kip uit de pan, zeef de bouillon door een zeef, waarin een natte katoenen, flanellen of neteldoekse lap is gelegd en giet de bouillon direct in heet gemaakte koppen. Gebruik het in stukjes verdeelde borstvlees, desverkiezend, als vulsel in de bouillon. N.B.: Kippenbouillon is meestal erg vet. Men kan deze bouillon daarom ook, zonder hem te zeven, eerst koud laten worden en er het vet, dat voor braden of in stamppotten te gebruiken is, afscheppen, waarna de bouillon opnieuw verwarmd wordt.

KIPPENSOEP MET RIJST

Bereid haar als rijstsoep, maar neem in plaats van vleesbouillon, kippenbouillon en voeg een stukje foelie toe. Gebruik uitsluitend peterselie, geen selderij of kervel voor deze soep.

1¼ l gezeefde kippenbouillon, 50 gr boter, 50 gr bloem, 1 eierdooier of ½ ei, 4 eetlepels room of melk, (witte, niet zoete wijn).

KONINGINNESOEP OF POTAGE À LA REINE

Maak van de boter met de bloem en kippenbouillon een gebonden soep (als gebonden aspergesoep). Maak de soep af met eierdooier of ei, melk of room en desverkiezend met wijn.

2½ l water, 1 ossestaart (in stukjes gehakt), wat zout, een stuk wortel en ui, een paar takjes peterselie, een stukje laurierblad, wat foelie, een mespuntje thijm, 6 peperkorrels, 80 gr fijne of figuurvermicelli, 2 eetlepels fijn gehakte, groene krui-

HELDERE OSSESTAARTSOEP (8 personen)

Breng het water met de gewassen staart, het zout en de verse en groene kruiden, langzaam op het kookpunt. Laat de bouillon vervolgens plm. 4 uur trekken in een goed gesloten pan, neem de staart uit de soep, haal er de stukjes vlees af en houd ze warm. Zeef de bouillon en breng hem aan de kook, voeg de gebroken vermicelli toe en

den (peterselie, selderij b.v.), wat bouillonaroma.

laat alles in plm. een kwartier, gaar koken. Doe de stukjes vlees als vulsel in de soep, voeg de groene kruiden toe, laat de soep niet meer koken en maak haar op smaak met het bouillonaroma.

2½ l water, 1 ossestaart, een stukje ui en wortel, paar takjes peterselie, 4 kruidnagelen, laurierblad, wat foelie, een mespuntje thijm, 6 peperkorrels, 100 gr bloem, 100 gr boter, 2 eetlepels tomatenpuree, een scheutje rode wijn, Port of Madeira.

GEBONDEN OSSESTAARTSOEP (8 personen)

Maak de boter in een grote koekenpan zo heet, dat het schuim bijna is weggetrokken. Leg er de in stukjes verdeelde ossestaart in en bak ze, op een niet te fel vuur, aan alle zijden mooi bruin, voeg daarna de verse kruiden toe, laat ze even meesmoren (plm. 10 min.), voeg dan het water en de droge kruiden bij de ossestaart, breng alles tot op bijna het kookpunt en laat de bouillon plm. 3½ uur trekken. Laat intussen de bloem in een droge koekenpan, op een niet te fel vuur, onder roeren langzaam bruin worden en maak er, van het vuur af, met plm. 6 eetlepels water, een papje van. Zeef de bouillon, voeg de tomatenpuree toe en bind de soep met het papje van gebruinde bloem. Maak haar op smaak met een der wijnsoorten en gebruik het in stukjes verdeelde vlees als vulsel voor de soep.

1½ l bouillon recept I of drinkbouillon, 50 gr boter, 50 gr bloem, 1 klein blikje champignons, 50 gr kalfsgehakt, een stukje ui en wortel, takjes peterselie, wat foelie en laurierblad, een mespuntje thijm, 2 kruidnagelen, een stukje Spaanse peper, 1 eetlepel tomatenpuree, een scheutje Port of Madeira, wat soja of bruin van jus.

BRUINE RAGOÛTSOEP

Laat de verse kruiden gedurende plm. een kwartier zachtjes in de boter bakken. Voeg de bloem roerende toe en laat boter en bloem samen bruin worden, maar niet branden, daar er dan een bittere smaak aan komt. Voeg vervolgens, bij kleine scheutjes tegelijk, de warme bouillon toe, laat het mengsel telkens even aan de kook komen en voeg ten slotte ook de droge kruiden toe. Laat de soep, in een goed gesloten pan, gedurende plm. ½ uur trekken, zeef haar, voeg de tomatenpuree en het bruin van jus of wat soja toe en bind haar zo nodig met een beetje aangemengde maizena. Maak de soep op smaak met een der wijnsoorten en gebruik de champignons, al of

niet in stukjes gesneden en de balletjes kalfsgehakt, die op de gewone wijze zijn aangemaakt en afzonderlijk in weinig water zijn gaar gekookt, als vulsel voor de soep.

2½ l water, 1 kalfspoot of ½ kalfskop, 200 gr runderschenkelvlees, wat zout, 100 gr boter, 100 gr bloem, 50 gr bacon, ui, wortel, peterselie, laurierblad, thijm, foelie, 6 peperkorrels, wat marjolein, rozemarijn en basilicum, ½ blikje truffelschillen, Engelse saus, bruin van jus of soja, madeira.

SCHILDPADSOEP (8 personen)

Laat de gewassen kalfspoot of kalfskop en het schenkelvlees gedurende 3½ uur zachtjes in het water, waaraan het zout is toegevoegd, trekken. Laat de fijn gesneden bacon met de verse kruiden zachtjes in de boter bakken en bereid de soep verder als bruine ragoûtsoep. Gebruik als vulsel het in mooie, gelijke stukjes gesneden vlees van de kalfskop of -poot, die de suggestie van schildpadvlees moet geven.

1¼ l bouillon recept I (die als drinkbouillon gekruid is) of drinkbouillon, 50 gr boter, 50 gr bloem, wat ui, ½ theelepel kerrie, Spaanse peper, ½ ei of 1 eierdooier, melk of witte wijn of Madeira, 1 klein blikje champignons of 75 gr verse champignons, die afzonderlijk in een beetje boter zijn gaar gesmoord (zie recept champignonsoep).

LONDONDERRYSOEP

Laat de gesnipperde ui met de Spaanse peper en de kerrie zachtjes in de boter bakken, maar zorg er voor, dat de massa licht van kleur blijft. Voeg na plm. 10 min. de bloem toe, roer alles tot een samenhangende massa en voeg dan, bij kleine hoeveelheden tegelijk, de warme, gezeefde bouillon toe. Laat de soep plm. 10 minuten zachtjes doorkoken, zeef haar en voeg haar voorzichtig bij de eierdooier, die met de melk in de soepterrine is losgeklopt. Maak ze ten slotte op smaak met de wijn of Madeira en gebruik de (in stukjes gesneden) champignons als vulsel.

2½ l water, 600 gr spliterwten, 250 gr vers buikspek, 2 selderijknollen van middelmatige grootte, bosje peterselie en selderij, 1 prei, wat peper en zout, 2 à 3 bouillonblokjes.

ERWTENSOEP MET BUIKSPEK (als volledig maal)

Zout het spek, dat in dobbelsteentjes is gesneden, zo mogelijk een dag tevoren. Laat de erwten, die uitgezocht en gewassen zijn, een nacht in het water weken, breng ze de volgende dag met het weekwater en weinig zout aan de kook, voeg er het spek bij en laat alles samen plm. 2 uur zachtjes koken. Voeg het laatste half uur de geschilde,

in plakken gesneden en in blokjes verdeelde selderijknollen toe en tevens de fijn gesneden, gewassen prei. Snijd selderij en peterselie heel fijn en voeg ze het laatst aan de soep toe. Laat haar niet meer koken en maak de soep op smaak met peper en bouillonblokjes.

2½ l water, 600 gr spliterwten, varkensoren en -hieltjes, krabbetjes of dgl., (samen plm. ¾ kg), 2 selderijknollen enz.

ERWTENSOEP MET KLUIF (als volledig maal)

Bereid de erwtensoep als in het bovenstaand recept werd beschreven. Snijd het vlees van de kluif in mooie, gelijke stukjes en gebruik het als vulsel in de soep of geef het apart, met sneetjes roggebrood.

2½ l water, 600 gr spliterwten, 200 gr varkensgehakt, 50 gr reuzel, 2 selderijknollen van middelmatige grootte, een bosje peterselie en selderij, 2 preien, wat peper en zout, desverkiezend wat bouillonaroma.

ERWTENSOEP MET GEHAKTBALLETJES (als volledig maal)

Bereid de erwtensoep als in het bovenstaand recept werd beschreven en laat de balletjes gehakt, die op de gewone wijze zijn aangemaakt, gedurende plm. ½ uur zachtjes meekoken. Voeg, even voor het opdienen, de gesmolten reuzel toe, roer hem er goed doorheen en maak de soep af als in het recept voor „erwtensoep met buikspek" beschreven.

2½ l water, 1 runderknie of mergpijp, of soepbeenderen, 600 gr bruine bonen, 1 laurierblad, 3 kruidnagelen, 4 peperkorrels, plm. 30 gr boter of vet van jus, 3 middelmatig grote uien, 1 selderijknol, een paar eetlepels fijn gehakte peterselie of selderij, bouillonaroma, wat zout.

BRUINE BONENSOEP (als volledig maal)

Laat de uitgezochte, gewassen bruine bonen, gedurende een nacht in het water weken en breng ze de volgende dag met het weekwater, de soepbeenderen, het zout en de droge kruiden, aan de kook. Laat de soep plm. 2½ uur koken, verwijder zoveel mogelijk de kruiden, wrijf de bonen door een zeef of neem ze met een schuimspaan uit de soep en maak ze met een vork goed fijn. Snipper de geschilde uien, laat ze in de boter of het vet van de jus zachtjes bruin bakken en voeg ze, samen met de blokjes selderijknol, aan de soep toe. Laat haar nog plm. 20 minuten koken en maak haar op smaak met de soepgroenten en bouillonaroma.

1¼ l bruine bonennat, 45 gr boter, een paar schijfjes mager, gerookt spek, 1 ui, een stukje wortel, een paar takjes peterselie en selderij, een mespuntje thijm, een stukje laurierblad, 4 peperkorrels, 45 gr bloem, wat bruin van jus of soja, bouillonaroma.

IMITATIE SCHILDPADSOEP (van bruine bonennat)

Voeg alle droge kruiden bij het bruine bonennat en laat ze, gedurende plm. 20 minuten, in een goed gesloten pan trekken. Laat het spek zachtjes in de boter bakken, voeg er de gesnipperde ui, wortel, peterselie en selderij bij en laat alles samen plm. 10 minuten in de boter smoren. Voeg dit mengsel vervolgens bij het bruine-bonenvocht. Laat de soep aan de kook komen, bind haar met de aangemengde bloem (men kan deze tevoren bruineren door haar in een droge koekenpan gelijkmatig bruin te laten worden op een zacht vuur — hierdoor wordt de soep mooier van kleur) en laat haar nu nog 10 minuten zachtjes doorkoken. Zeef de soep, en maak haar ten slotte op smaak met bruin van jus of soja en bouillonaroma.

B. MAGERE SOEPEN

1¼ l groentebouillon (van diverse groenten getrokken), visbouillon of water, waaraan 5 à 6 magere bouillonblokjes zijn toegevoegd, 25 gr rijst, 25 gr boter, 25 gr bloem, 2 bosjes kervel, 2 eetlepels fijn gehakte peterselie, wat citroensap, peper en zout.

VOORJAARSSOEP

Laat de rijst in de magere bouillon in plm. 20 minuten zachtjes gaar koken. Roer de boter met de bloem in een gave pan tot een witte, gebonden massa, voeg er de bouillon met scheutjes aan toe en wacht telkens tot het mengsel aan de kook komt. Voeg ten slotte alle bouillon met rijst toe, laat de soep nog plm. 10 minuten zachtjes koken. Hak de goed gewassen kervel fijn, voeg ze bij de hete soep, maar laat haar niet meer koken. Maak de soep verder op smaak met de overige ingrediënten en roer er, voor een grotere voedzaamheid en fijnere smaak, desverkiezend, van het vuur af, nog 1 eierdooier, die met een beetje melk is losgeklopt, voorzichtig door.

SOEPEN

1¼ l spinaziewater, 3 magere bouillonblokjes (het kooknat van de groente mag dan niet gezouten zijn!), 50 gr boter, 50 gr bloem, wat nootmuscaat, wat melk of een scheutje room.

SPINAZIESOEP

Los de bouillonblokjes op in het hete spinaziewater, roer intussen de boter met de bloem in een gave pan tot een witte, gebonden massa, giet er de bouillon, bij kleine scheutjes tegelijk, bij, laat het mengsel telkens even aan de kook komen en laat de soep ten slotte nog plm. 10 minuten doorkoken. Maak haar op smaak met wat nootmuscaat, roer er, van het vuur af, de melk of room door en strooi als vulsel, fijn gemaakt, hard gekookt ei of wat geraspte kaas door de soep.

BLOEMKOOLSOEP

Bereid de soep op dezelfde wijze als spinaziesoep, maar gebruik bloemkoolwater in plaats van spinaziewater en kleine stukjes bloemkool als vulsel. Voeg daarna desverkiezend, fijn gehakte peterselie aan de soep toe.

MAGERE ASPERGESOEP

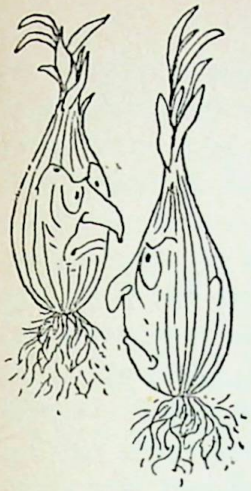
Bereid de soep op dezelfde wijze als spinaziesoep. Voeg daarna de warme stukjes asperge en het hard gekookte ei toe.

1¼ l water, 1 blikje tomatenpuree, een stukje ui en wortel, een paar takjes peterselie, een mespuntje thijm, een stukje foelie en laurierblad, 4 peperkorrels, een schijfje citroen zonder pitjes, 6 magere bouillonblokjes, 50 gr bloem, 50 gr boter, een scheutje melk of room of 50 gr geraspte oude kaas, 2 eetlepels gehakte peterselie.

MAGERE TOMATENSOEP

Laat alle verse en droge kruiden gedurende plm. 20 minuten in het water, waaraan de bouillonblokjes zijn toegevoegd, in een goed gesloten pan trekken. Roer intussen de boter met de bloem in een andere pan tot een witte, gebonden massa en giet er de gezeefde bouillon, bij kleine hoeveelheden tegelijk, bij. Voeg de tomatenpuree toe, laat de soep nog plm. 10 minuten koken en maak haar, van het vuur af, op smaak met warme melk of een klein scheutje room, ofwel, voeg er de geraspte kaas aan toe. Voeg, wanneer geen kaas gebruikt wordt, tevens de peterselie aan de soep toe.

SOEPEN



MAGERE UIENSOEP

Vervang de tomatenpuree uit het vorige recept door 3 middelmatig grote uien, snijd ze in dunne schijfjes en laat ze eerst, gedurende plm. 10 minuten, in de boter fruiten. Gebruik verder de zelfde ingrediënten, die in het vorige recept genoemd werden en voeg de bloem toe, als de uien mooi lichtbruin van kleur geworden zijn. Bereid de soep verder als in dit recept werd beschreven en voeg er bij voorkeur geraspte kaas en geen peterselie aan toe.

1 l water (ruim), 4 magere bouillonblokjes, 1½ dl melk, plm. 6 middelmatig grote aardappelen, 2 preien, 25 gr boter, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, 1 eetlepel fijn gehakte selderij, peper.

AARDAPPELSOEP

Snijd de schoongemaakte preien fijn (ook het groen!) en laat ze in de boter gedurende 10 minuten op een zacht vuur smoren. Voeg dan het hete water, waarin de bouillonblokjes zijn opgelost, toe mét de in blokjes gesneden, geschilde aardappelen. Laat de aardappelen door en door gaar koken, maak ze met een vork of een pureeknijper fijn, doe de fijn gemaakte massa in de pan terug, voeg de warme melk en wat peper toe en laat de soep nog even koken tot zij mooi gebonden is. Roer er, even voor het opdienen, de fijn gehakte peterselie en selderij door.

1½ l water, 250 à 400 gr spliterwten, een ui, een wortel, wat peterselie, laurierblad, 4 peperkorrels, 4 magere bouillonblokjes, plm. 25 gr boter.

MAGERE ERWTENSOEP (niet als volledig maal)

Laat de uitgezochte, gewassen erwten een nacht in het water weken en breng ze de volgende dag met de verse en droge kruiden aan de kook. Laat ze in plm. 2½ uur gaar koken, zeef de soep en los er de bouillonblokjes in op of voeg wat bouillonaroma toe. Roer er, van het vuur af, de boter doorheen en leg stukjes gebakken brood en kleine stukjes hard gekookt ei als vulsel in de soep. Strooi er de gehakte peterselie door.

1½ l water, 250 à 400 gr witte bonen (zie vorig recept), 4 à 5 magere bouillonblokjes, 1 prei, 1 winterwortel, 1 knolselderij, 2 eetlepels gehakte peterselie, 2 eetlepels gehakte selderij, 50 gr boter, 1 afgestr. theelepel kerrie, wat peper en zout.

WITTE BONENSOEP

Laat de uitgezochte, gewassen bonen een nacht in het water weken, breng ze de volgende dag met het weekwater aan de kook en laat ze in plm. 1½ uur zachtjes gaar koken. Maak de bonen met een vork fijn of wrijf ze door een zeef. Fruit de kerrie met de fijn gesneden prei in ongeveer de helft van de boter lichtbruin. Voeg het bonennat en de bouillonblokjes toe en tevens de gesnipperde wortel en de in blokjes gesneden, geschilde knolselderij. Laat alles in plm. 20 minuten zachtjes gaar koken en maak de soep op smaak met de overige boter, peper en zo nodig met wat zout. Roer er, vlak voor het opdienen, de fijn gehakte peterselie en selderij door.

1¼ l water, 3 à 4 magere bouillonblokjes, plm. 250 gr groenten, die de tijd van het jaar oplevert (wortelen, selderijknol, schorseneren, prei, enz.), een stukje boter. Voor het binden: 45 gr boter, 45 gr bloem, desverkiezend 2 à 3 geraspte aardappelen, 2 eetlepels fijn gehakte peterselie.

MAGERE, GEBONDEN GROENTESOEP

Smoor de gewassen, fijn gesneden of in kleine blokjes verdeelde groenten, die goed uitgelekt moeten zijn, gedurende 10 minuten in het stukje boter. Voeg vervolgens het hete water, waarin de bouillonblokjes zijn opgelost, toe en laat de soep nog ongeveer een kwartier koken. Maak met de gezeefde bouillon, boter en bloem een gebonden soep, zie bereiding magere kerriesoep, doe er de groenten weer in en strooi er, even voor het opdienen, de fijn gehakte peterselie door. N.B.: Wanneer men geraspte aardappelen gebruikt, worden ze, tegelijk met de groenten, meegekookt.

1¼ l water, 5 magere bouillonblokjes, 30 gr rijst, 30 gr boter, 25 gr bloem, 1 middelmatig grote ui, 1½ theelepel kerrie, een scheutje melk of room, desverkiezend 1 à 2 hard gekookte eieren.

MAGERE KERRIESOEP

Laat de rijst zachtjes in het water, waaraan de bouillonblokjes zijn toegevoegd, gaar koken. Bak de gesnipperde ui met de kerrie zachtjes in de boter gaar, voeg de bloem toe en maak van dit mengsel een lichtbruine, gebonden massa. Voeg dan roerende, bij kleine scheutjes tegelijk,

de bouillon toe, laat de soep plm. 5 minuten doorkoken en roer er, van het vuur af, de melk of room en desverkiezend de fijn gemaakte, hard gekookte eieren door. N.B.: Men kan deze soep ook zonder rijst bereiden, in dat geval gebruikt men 55 gr boter en 50 gr bloem.

1¼ l water, 350 à 400 gr dunne aal, 2 à 3 peperkorrels, een stukje foelie, een bosje kervel, 2 eetlepels fijn gehakte peterselie, 1 eetlepel citroensap of azijn, 50 gr bloem, 50 gr boter, wat melk, 1 ei, wat zout.

PALINGSOEP I

Was de aal, snijd ze in vingerlange stukjes en laat ze gedurende plm. 7 minuten in het water, waaraan de droge kruiden zijn toegevoegd, koken. Neem de aal uit het vocht en giet dit, bij kleine scheutjes tegelijk, bij de boter, die met de bloem in een andere pan tot een witte, gebonden massa is geroerd. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken en voeg de fijn gesneden, uitgelekte kervel en peterselie toe. Zorg dat de soep niet meer kookt en maak haar op smaak met het ei, dat met de melk is losgeklopt. Voeg het citroensap of de azijn toe en leg de stukjes aal, die op de damp van kokend water warm gehouden zijn, weer in de soep.

1¼ l water, 2 flinke handenvol zuring, een stukje boter, 1 bosje kervel, plm. 400 gr aal, 50 gr bloem, 50 gr boter, wat zout en bouillonaroma.

PALINGSOEP II

Smoor de fijn gesneden, gewassen en goed uitgelekte zuring gedurende plm. 10 minuten in het stukje boter, voeg water en zout toe en laat de zuring plm. 5 minuten in het water koken. Voeg dan de gewassen aal toe, die in vingerlange stukjes is gesneden en laat hem plm. 7 minuten zachtjes meekoken. Roer de boter met de bloem in een ander pannetje tot een witte, gebonden massa, voeg telkens wat van het vocht toe tot een dikke saus verkregen is, laat haar even doorkoken en voeg haar dan, roerend, bij de soep. Strooi er de zeer fijn gehakte kervel door, laat de soep niet meer koken en maak haar op smaak met bouillonaroma.

SOEPEN

Plm. 500 gr verschillende soorten vis, die de tijd van het jaar oplevert, b.v. verse haring, spiering, wijting, schelvis; 4 knoflookpitjes, 2 à 3 sjalotjes of 1 ui, 1 struikje bleekselderij, een paar bladen witte kool, 1 prei, 2 tomaten, een klein bosje peterselie, wat thijm, en een snufje saffraan, 1 laurierblaadje, plm. 40 gr boter, wat water en zout.

BOUILLABAISSE (Marseillaanse vissoep)

Maak de vis en de groenten schoon en snijd de groenten, zo nodig, in kleine stukjes. Smoor de groenten en de kruiden plm. 10 minuten in de boter, voeg de verschillende soorten vis en wat zout toe en daarna zoveel water dat de vis juist onderstaat. Breng de soep aan de kook, laat ze plm. 10 minuten doorkoken, schep de vissen met een schuimspaan voorzichtig uit het vocht en zeef dit. Dien de visbouillon bij voorkeur in grote koppen op en geef er de verschillende soorten vis afzonderlijk bij. Geef er tevens brood, bij voorkeur het zgn. stokbrood, bij. N.B.: Voor de oorspronkelijke bouillabaisse worden allerlei soorten Middellandse zeevissen gebruikt.

Kip met abrikozencompôte →

WARME LUNCH- EN TUSSENGERECHTEN

Oneindig bijna, is het aantal variaties, dat men bedenken kan, bij de bereiding van een of ander warm hapje.
Wordt dit klaar gemaakt van restjes, dan heeft men het gerecht in zijn eenvoudigste vorm, dat bij de dagelijkse koffietafel het best op zijn plaats is; gebruikt men fijnere bestanddelen voor de bereiding, dan zal het geschikt zijn voor een meer feestelijke lunch.
Kleine, warme hapjes, die in de meest uiteenlopende vorm, variërend van een pasteitje tot een gerechtje in beignetdeeg gebakken, worden opgediend, zijn meer geschikt als „inlassing" (vandaar de benaming: „tussengerecht") op een dinermenu. Het spreekt vanzelf, dat zo'n hapje vooral niet te voedzaam mag zijn. Het moet altijd *onmiddellijk na de soep* worden opgediend, maar wordt er geen soep geserveerd, dan kan het als „entrée" van de maaltijd fungeren.
Bij de hierna volgende recepten hebben wij een onderverdeling gemaakt naar de verschillende hoofdbestanddelen, die voor de diverse hapjes en schoteltjes worden gebruikt.

A. Van vlees

RAGOÛT VAN SOEPVLEES (eenvoudig)

Plm. 250 gr soepvlees (of andere vleesresten), een restje jus met water verdund tot een hoeveelheid van ½ l (eventueel door water met 2 bouillonblokjes te vervangen), 1 ui, 2 peperkorrels, stukje laurierblad, mespuntje thijm, takjes peterselie, 1 wortel, 40 gr bloem, 40 gr boter.

Laat de droge, groene kruiden gedurende plm. ½ uur zachtjes in het warme vocht trekken in een goed gesloten pan. Roer de boter met de bloem in een andere, gave pan tot een witte, gebonden massa, voeg er, roerende, het gezeefde vocht bij en laat de saus gedurende 10 minuten zachtjes doorkoken. Verwarm er het in kleine stukjes verdeelde vlees in en gebruik de ragoût als warm hapje bij de boterham.

← *Tomatensoep met hard gekookt ei*

6 à 8 koude aardappelen, een restje soepvlees (of andere vleesresten, plm. 200 gr), 1 ui, boter, een restje appelmoes of 2 gesnipperde, zachtzure appelen, een restje verdunde jus of wat bouillon van blokjes, paneermeel, nog wat boter, peper en gemalen kruidnagel.

JACHTSCHOTEL

Snijd de aardappelen in dunne plakjes, verdeel het vlees in kleine stukjes, snipper de ui en bak deze in de boter lichtbruin. Leg nu, laag om laag in een vuurvaste schotel: aardappelschijfjes, vlees met ui, en appelmoes of wat gesnipperde appelen. Strooi over het vlees wat peper en gemalen kruidnagel en giet telkens, over elke laag, een beetje jus of bouillon. Zorg dat de bovenste laag uit aardappelschijfjes bestaat (men kan de aardappelen ook tot puree ...), strooi er wat paneermeel overheen en ... daar een klontje boter. Plaats de sch... middelmatig warme oven en ... het g... er het na plm. 3 kwar... erkregen, in de ...offietafel, op. ...ovenop" be... vuurvaste ...dt geplaatst ...edekt. Ook ... het vuur ...na in een

Ingredi... de ragoût... goût van s... Verder: 1 ...oni, 1 ui of ...nto of pap... boter, z...

...ONI

...oepvlees. ...aan de ...acaroni ...gaar ...pimento ...es ver... ...acaroni ...nd, vul ...de ma...

Plm. 2... vlees, p... kookte... matig ...

...boter ...het

afgestreken theelepels kerrie, 45 gr boter of vet van jus, plm. ½ l bruin van jus, met water verdund, of bouillon (van blokjes), paneermeel, boter.

in stukjes gesneden vlees en de rijst, die met een vork is losgemaakt, toe en laat alles door en door heet worden, nadat ook de jus of de bouillon zijn toegevoegd. Doe de massa over in een vuurvaste schotel, strooi er wat paneermeel op, leg hier en daar een klontje boter en laat er in een vrij hete oven, in plm. een kwartier, een mooi bruin korstje op komen. N.B.: Men kan dit gerecht, ook zonder dat men het in de oven plaatst, opdienen.

Ingrediënten: zie ragoût van soepvlees, maar neem de helft van de aangegeven hoeveelheden. Verder: paneermeel, boter.

RAGOÛTSCHELPJES (van soepvlees) (4 à 5 stuks)

Bestrijk de schelpjes met boter en leg in elk schelpje een flinke schep van de warme ragoût. Bestrooi ze met paneermeel, leg hier en daar een klein klontje boter, plaats de schelpjes op een bakblik, schuif dit op de bovenste richel van een vrij hete oven en laat er, in plm. een kwartier, een mooi bruin korstje op komen. Geef de schelpjes bij de koffietafel of als tussengerecht bij een eenvoudig etentje.

Ingrediënten: zie ragoût van soepvlees, maar neem de helft van de aangegeven hoeveelheden. Verder: 50 gr gehakt, 6 dunne sneetjes casinobrood, boter, wat fijn gehakte peterselie of paprikapoeder.

RAGOÛTKRANSJES (van soepvlees) (speciaal voor de kersttafel)

Maak van het gehakt kleine balletjes en laat ze, met de kruiden, in de bouillon trekken. Voeg ze vervolgens aan de ragoût toe en houd alles op de damp van kokend water warm. Steek uit de sneetjes oud brood zo groot mogelijke rondjes, haal er in het midden, met behulp van een appelboor bv., een klein rondje uit en bak de sneetjes brood in wat boter, die in de koekenpan gesmolten is, aan weerszijden bruin. Leg op elk kransje een dikke laag ragoût, strooi er peterselie of paprika overheen en dien het gerechtje op bij de koffietafel of als tussengerecht.

200 gr gekookt of gebraden kalfs- of rundvlees, 2½ dl bouillon, stukje laurierblad en

VLEESCROQUETTEN OF BITTERBALLEN (8 stuks)

Bereid een dikke saus, zoals bij ragoût van soepvlees werd beschreven, los er de gelatine, die

foelie, mespuntje thijm, 4 peperkorrels, stukje ui en wortel, een paar takjes peterselie, 25 gr bloem, 25 gr boter, 4 gr. gelatine, 1 sjalotje of wat citroensap, wat peper of kokskruiden, paneermeel, 1 ei, frituurvet.

10 min. in ruim water geweekt is en daarna is uitgeknepen, van het vuur, in op en meng er het zeer fijn gehakte of gemalen vlees doorheen. Maak het geheel op smaak met geraspte sjalot of citroensap en wat peper of kokskruiden.
Strijk de ragoût op een plat bord uit en laat hem door en door koud worden. Verdeel hem daarna in plm. 8 gelijke punten, vorm hiervan telkens een croquet (voor bitterballen elke punt in tweeën of drieën verdelen!) en wentel ze door paneermeel. Klop het ei met 1 eetlepel water even los, maar niet schuimig, wentel er de croquetten doorheen, rol ze opnieuw door paneermeel en zorg ervoor, dat er zich geen barstjes in bevinden. Laat intussen het frituurvet zo heet worden, dat het begint te dampen, leg er, eventueel met behulp van een schuimspaan, de croquetten in en laat ze vlug goudbruin van kleur worden. Laat ze even op grauw papier uitdruipen en dien ze op een schotel, die met een kanten kleedje van papier of met een vingerdoekje belegd is, onmiddellijk op. Presenteer de bitterballen eventueel met houten prikkers en geef er, desverkiezend, zure uitjes of mosterd bij.

300 gr resten vlees, plm. 100 gr oud brood zonder korst, peper, zout en nootmuscaat, 1 kleine ui, zo mogelijk een stukje vet van jus, boter.

FRICADEL

Maal het vlees door een gehaktmolen en laat het brood intussen in ruim water weken. Knijp het brood stevig uit, verkruimel het en meng het met de kruiden, het zout en de fijn gesnipperde ui door het vlees. (Voeg het vet toe.) Vorm er ballen van, ter grootte van gehaktballen en braad ze, aan alle kanten, in heet gemaakte boter bruin in plm. 15 minuten.

250 à 300 gr resten vlees, 4 afgestreken eetlepels bloem, 1 ei, wat peper, zout en nootmuscaat, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, een klein

VLEESKOEKJES

Hak het vlees heel fijn of draai het door een gehaktmolen. Maak in het midden van de bloem een kuiltje, breek er het ei in en maak het, met een gedeelte van de bloem, tot een gladde massa aan.

TUSSENGERECHTEN

scheutje melk, boter, slaolie of frituurvet om te bakken.

Voeg een beetje melk toe tot een dikke, gladde pap is verkregen, voeg hierbij het vlees, de kruiden en de peterselie en bak van het mengsel koekjes in heet gemaakte boter, slaolie of frituurvet.

200 gr soepvlees of vleesresten, 2 dl bouillon (bv. van een blokje of van verdunde jus), 1 afgestreken theelepel kerrie, 1 kleine ui, 25 gr bloem, 25 gr boter. Voor het beignetdeeg plm. 50 gr zelfrijzend meel, ½ paplepel slaolie, water, zout, frituurvet, 6 sneetjes casinobrood.

RAGOÛTBROODJES IN BEIGNETDEEG

Maak van de boter met de bloem, de kerrie, de ui het zout en het fijn gesneden of gemalen vlees een ragoût, zoals bij de kerrieschotel werd beschreven. Voeg voor het beignetdeeg, steeds roerende, de slaolie en zoveel water bij het zelfrijzend meel, dat een dikke pap verkregen wordt. Roer er tevens het zout doorheen. Verdeel de sneetjes brood, die van de korstjes ontdaan zijn, in tweeën, strijk er de ragoût kussenvormig op uit en giet wat beignetdeeg over de ragoût, zodat deze er geheel mee bedekt wordt. Leg de broodjes in dampend heet frituurvet en laat ze vlug goudbruin bakken. Laat ze op grauw papier uitdruipen en dien ze zo warm mogelijk op.

Plm. 200 gr soepvlees of vleesresten, 100 gr vet rookspek, 1 ei, 1 afgestreken theelepel kerrie of kokskruiden of een mengsel van gemalen kruidnagel en peper, 1 eetlepel fijn gehakte ui of sjalot, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, nog plm. 50 gr in dunne schijfjes gesneden rookspek.

VLEESPASTEI (als boterhamsmeersel)

Maal het vlees met het spek en vermeng het met alle overige ingrediënten. Doe de massa in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooid vuurvast schoteltje over en dek haar af met de schijfjes rookspek. Plaats de vorm in het midden van een vrij hete oven en laat de pastei in plm. 1 uur gaar worden. Keer haar om en geef haar koud als boterhamsmeersel, of geef haar warm, in combinatie met droge rijst en appelmoes b.v. voor het middagmaal.

Plm. 300 gr soepvlees of vleesresten, 1 grote ui, 1 kleine wortel, 1 tomaat of wat tomatenpuree of -ketchup, 100 gr havermout, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, wat soja, bruin

SCHOTS GEHAKTBROOD

Maal het vlees met de in stukken gesneden groenten door een gehaktmolen, voeg de havermout en de gezeefde tomaat of tomatenpuree toe, daarna de peterselie en alle overige ingrediënten. Zorg, dat een goed samenhangende massa ontstaat, vorm hiervan

van jus of Engelse saus, 1 afgestreken theelepel kerrie, 1 ei, 2 eetlepels bouillon, zout, paneermeel, boter.

een grote rol, wentel ze door paneermeel en laat het gehaktbrood in plm. 3 kwartier in de hete boter zachtjes bruin braden. Geef het, in plakken gesneden, warm of koud, bij de boterham.

250 gr kalfspoulet, 75 gr kalfsgehakt, ruim ½ l water, stukje ui en wortel, paar takjes peterselie, stukje foelie en laurierblad, mespuntje thijm, 2 peperkorrels, 40 gr boter, 40 gr bloem, ½ ei of 1 eierdooier, klein scheutje room of melk, wat citroensap en peper, desverkiezend een klein blikje champignons, zout.

RAGOÛT VAN KALFSVLEES

Breng het water met het zout tegen de kook aan en voeg de gewassen stukjes poulet toe. Laat ze in plm. 1 uur zachtjes gaar koken. Voeg na veertig minuten de droge en groene kruiden toe en de laatste 10 minuten de kleine gehaktballetjes, die op de gewone wijze zijn aangemaakt. Roer de boter met de bloem in een andere, gave pan tot een witte, gebonden massa, voeg er, roerende, telkens een scheutje van de warme, gezeefde bouillon bij en laat de saus 10 minuten zachtjes doorkoken. Roer er, van het vuur voorzichtig de eierdooier, die met melk of room is losgeklopt, doorheen en maak de ragoût op smaak met citroensap en peper. Verwarm er de stukjes poulet (en de champignons) in en gebruik deze ragoût als vulsel voor: een rijstrand of een rand van aardappelpuree, een grote pastei of kleine pasteitjes, schelpjes, uitgeholde broodjes enz.

4 hard gekookte eieren, 4 zo dun en groot mogelijk uitgesneden kalfslapjes van plm. 100 gr, 4 grote schijven rauwe ham of 8 schijfjes procureurspek, wat peper en zout, boter.

ZWALUWNESTJES (speciaal voor de Paastafel)

Pel de eieren en wikkel ze in de ham of in het procureurspek en wel zo, dat er niets meer van de eieren te zien is. Wrijf de lapjes in met peper en zout, wikkel ze om de „ingepakte" eieren, zorg dat het procureurspek er volkomen mee bedekt wordt en bind een touwtje om het kalfslapje. Leg de nestjes in heet gemaakte boter en laat ze op een niet te fel vuur, in plm. ½ uur, bruin en gaar worden. Verwijder de touwtjes voorzichtig, snijd de nestjes zo doormidden, dat de eieren dwars worden doorgesneden en plaats ze op een schotel, die met blaadjes sla is bedekt. Geef er aangemaakte sla en gebakken aardappelen bij.

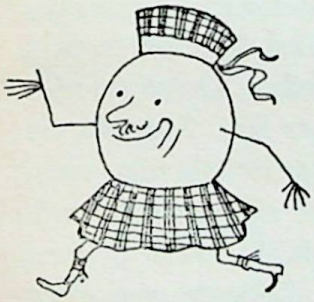
TUSSENGERECHTEN

300 gr kalfsgehakt, 1 kleine ui, 1 afgestreken theelepel kerrie, een paar sneetjes oud brood, 1 ei, zout. Voor het vulsel: 4 kleine eieren, boter.

VOGELNESTJES (speciaal voor de Paastafel)

Maak het gehakt op de gewone wijze aan, zoals bij fricadel is beschreven. Vorm er vier zo groot mogelijke, platte ballen van, haal ze, desverkiezend, door paneermeel, maak in het midden een kuiltje, zo groot, dat er gemakkelijk een rauw ei in past en leg de gehaktrondjes in heet gemaakte boter. Laat ze aan alle kanten, in plm. een kwartier, mooi bruin braden, breek daarna in elk kuiltje een ei en laat het, nadat het met wat zout bestrooid is, zachtjes stollen. Dien het gerechtje warm op.

250 gr half kalfs- half varkensgehakt, peper zout en nootmuscaat, een klein scheutje melk, een paar sneetjes oud brood, 3 hard gekookte eieren, desverkiezend eiwit en paneermeel, boter om te bakken.



SCHOTSE EIEREN (in gehakt)

Maak het gehakt op de gewone wijze aan. Kook de eieren hard en pel ze. Vorm van het gehakt een rechthoekige, plat gedrukte lap, leg hierop de eieren en vouw het gehakt om de eieren zorgvuldig dicht, zodat een rol ontstaat. Wentel deze, desverkiezend, door het paneermeel, daarna door het eiwit, dat met 1 eetlepel water is losgeklopt en vervolgens opnieuw door het paneermeel. Leg de rol in de heet gemaakte boter en laat het gerecht in plm. 3 kwartier gaar worden. Geef het warm of koud, in plakken gesneden, bij de boterham of in combinatie met sla van andijvie of Brussels lof en aardappelpuree.

1 ons gemalen rauwe kalfs- of runderlever. Voor de saus: 1 dl bouillon, stukje ui en wortel, een paar takjes peterselie, 2 afgestreken eetlepels bloem, 10 gr boter, zout. Toast en tomaat.

RAGOÛT VAN KALFSLEVER OP TOAST (ziekenrecept)

Laat de ui, de wortel en de peterselie gedurende een kwartier zachtjes in de bouillon in een goed gesloten pan trekken. Maak er met de boter en de bloem een dikke saus van en laat ze even doorkoken. Vermeng de saus met de lever, maak de ragoût op smaak met zout (desverkiezend met peper, kruidnagelen en citroensap) en strijk hem op de warme toast. Garneer met een schijfje (gebakken) tomaat.

300 gr gekookte kalfs- of varkenslever, 50 gr vers, vet spek, een paar sneetjes oud brood, 1 ei, peper en zout, 1 uitje, boter, paneermeel. Verder: plm. 50 gr dunne schijfjes doorregen rookspek.

LEVERROLLETJES MET SPEK

Draai de lever door een gehaktmolen en maal er ook het spek doorheen. Week het brood in ruim water, knijp het uit, verkruimel het en maak er de lever, die met het spek vermengd is, mee aan. Voeg ook ei, peper, zout en het gesnipperde, in boter gefruite uitje toe, geef aan het mengsel de vorm van croquetten, wentel ze door paneermeel en bak ze in wat hete boter bruin en in plm. 10 minuten gaar. Bak de schijfjes spek heel zachtjes uit en wikkel om elk rolletje een of twee schijfjes. Steek ze met een houten prikker vast. N.B.: Men kan van dit mengsel ook balletjes maken, op dezelfde wijze als bitterballen en ze, in een schijfje spek gewikkeld, met houten prikkers opdienen.

1 kalfsnier, stukje ui, 3 dl bouillon (van de nier), 2 eetlepels tomatenpuree, 40 gr boter, 40 gr bloem, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, peper en zout, 2 eiwitten.

KALFSNIERSOUFFLÉ

Laat de nier tot aan de bereiding in water staan, breng haar met ruim, schoon water aan de kook en giet het water af, zodra het kookt (blancheren). Spoel haar met koud water af, breng haar opnieuw met schoon water en wat zout aan de kook en laat haar in plm. 3 kwartier gaar worden. Draai de nier door een vleesmolen of hak haar fijn. Snipper de ui en bak hem zachtjes in de boter lichtbruin, voeg de bloem toe, roer de massa tot zij gebonden en lichtbruin van kleur geworden is en maak er met de bouillon een dikke saus van. Laat de saus even doorkoken en maak haar op smaak met tomatenpuree, peper, (zout) en fijn gehakte peterselie. Roer er de gemalen nier doorheen en schep er tenslotte zo luchtig mogelijk het zeer stijf geklopte eiwit door. Breng de massa in een met boter bestreken vuurvaste schotel of in kleine soufflépotjes over, plaats ze in het midden van een hete oven en laat de inhoud in plm. 20 minuten rijzen. Dek de potjes of de schotel, tijdens het overbrengen, met een warm deksel of een warme doek af, daar het

gerechtje spoedig inzakt, wanneer het met tocht of koude lucht in aanraking komt.

1 kalfsnier, stukje ui, 2 dl bouillon, 2 eetlepels tomatenpuree, 30 gr boter, 30 gr bloem, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, peper en zout, 10 dunne rechthoekige stukjes casinobrood, 2 eieren, 6 eetlepels melk, paneermeel, frituurvet.

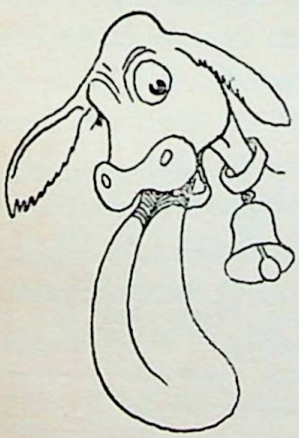
NIERBROODJES (plm. 10 stuks)

Bereid een ragoût, zoals bij de kalfsniersoufflé werd aangegeven. Strijk hem kussenvormig op de stukjes brood uit en week ze vervolgens in het mengsel van losgeklopte eieren met melk. Haal ze daarna door paneermeel en bak ze in dampend heet frituurvet goudbruin. Laat ze even op grauw papier uitdruipen en dien ze warm op.

1 kalfstong, 100 gr kalfsgehakt, ¾ l bouillon (kookvocht van de tong), stukje ui en wortel, paar takjes peterselie, stukje foelie en laurierblad, mespuntje thijm, 3 peperkorrels, 65 gr bloem, 65 gr boter, een scheutje melk of room, 1 eierdooier, een klein blikje champignons, wat citroensap, wat witte wijn, zout.

RAGOÛT VAN KALFSTONG (plm. 8 personen)

Laat de tong tot aan de bereiding in zout water staan, wrijf haar met een doekje of borsteltje stevig af, spoel haar goed schoon en breng haar met zoveel water, dat zij juist onderstaat, en met zout, verse en droge kruiden aan de kook. Laat de tong in plm. 1½ uur zachtjes gaar koken (de beentjes van het keelstuk laten dan gemakkelijk los), haal er vlug het vel af en snijd haar in mooie, gelijke blokjes. (Kook de balletjes gehakt 10 min. mee.) Maak van de boter met de bloem en de gezeefde bouillon een dikke, gebonden saus. Roer er, van het vuur, de eierdooier, die met de melk of de room is losgeklopt, voorzichtig doorheen en maak de ragoût op smaak met champignonnat, citroensap, peper en witte wijn. Voeg de stukjes tong, de balletjes gehakt en de champignons aan de saus toe en gebruik de tongragoût op dezelfde wijze als bij ragoût van kalfsvlees werd beschreven.



RAGOÛT VAN ZWEZERIK

Bereid deze ragoût als ragoût van kalfsvlees, maar vervang het kalfsvlees door plm. 200 gram hartzwezerik en blancheer ze als kalfsniersoufflé. Kook de zwezerik in plm. ½ uur gaar en verwijder het vet en de vellen. Snijd ze daarna in stukjes of

maal ze fijn en gebruik deze ragoût op dezelfde wijze als ragoût van kalfsvlees. Ook kan men van de ragoût croquetten bereiden in welk geval het gehakt achterwege blijft (zie bereiding vleescroquetten).

1 kip, 100 gr kalfsgehakt, ¾ l bouillon van de kip, stukje foelie en een paar takjes peterselie, 65 gr bloem, 65 gr boter, een scheutje melk of room, 1 eierdooier, een klein blikje champignons, wat citroensap, wat witte wijn, zout.

RAGOÛT VAN KIP (plm 8 personen)

Kook de gewassen kip in weinig water gaar. Bereid de ragoût als ragoût van kalfsvlees en gebruik hem op dezelfde wijze. Ook kan men van de ragoût croquetten bereiden, in welk geval het gehakt achterwege blijft (zie bereiding vleescroquetten). Bovendien smaakt ragoût van kip uitstekend met gebakken champignons op toast. Hierbij worden de champignons voor de ragoût zelf achterwege gelaten.

2 kg aardappelen, 2 grote uien, 2 grote tomaten, het sap van ½ citroen vermengd met 2 theelepels suiker en 1 eetlepel water, zout, peper, pimento of kruidnagelen, peterselie, 1 soepkip, 1 ei, wat boter.

POM (Surinaamse pastei)

Trek van de kip met weinig water krachtige bouillon. Laat de gesnipperde uien en de in schijven gesneden tomaten in wat boter zachtjes bakken. Rasp de geschilde aardappelen rauw, giet er een beetje citroensap of slap azijnwater overheen om verkleuren te voorkomen. Vermeng de geraspte aardappelen met uien en tomaten, ei, zout, pimento, peterselie en citroensap en wat gesmolten boter. (Als de bouillon erg vet is wordt weinig boter gebruikt!) Schep nu van de bouillon de bovenste laag met een lepel af en roer ze door de brij tot ze niet te vast meer is. Giet de helft van de massa in een vuurvaste, beboterde schotel, leg hierop de stukken al of niet ontbeende kip en bedek ze met de overige massa. Leg hier en daar een klontje boter en bak er in een hete oven een dikke, bruine korst op.

Plm. 200 gr kippenpoulet of -vlees zonder been, 50 gr gehakt, 3 dl kippen-

KONINGINNESOUFFLÉ

Hak of maal het gare kippenvlees fijn en laat de foelie en de peterselie plm. 20 minuten zachtjes in de bouil-

bouillon, een paar takjes peterselie, een stukje foelie, wat peper, zout en citroensap, 30 gr boter, 30 gr bloem, 2 eieren.

lon trekken. Laat de gehaktballetjes 10 minuten in de bouillon meetrekken, maak van de boter en de bloem met de gezeefde bouillon een dikke saus, verwarm er het in kleine stukjes gesneden of gemalen vlees en de kleine gehaktballetjes in en roer er de eierdooiers doorheen. Klop het eiwit zeer stijf, schep het luchtig door de ragoût en breng hem over in een grote vuurvaste schotel of kleine soufflépotjes. Bereid het gerecht verder, als kalfsniersoufflé.

2 blikjes kleine lunchworstjes, 75 gr zelfrijzend meel, ½ ei, wat zout, plm. 1 dl water, ½ paplepel slaolie, desverkiezend wat mosterd, frituurvet.

„PICK-UP" BEIGNETS

Maak van het meel met het ei, het zout, het water en de slaolie een vrij dik beslag. Laat de worstjes op een zeef uitlekken, bestrijk ze, desverkiezend, met mosterd en haal ze door het deeg. Laat ze in dampend heet frituurvet goudbruin bakken, laat ze even op grauw papier uitdruipen en dien ze warm op.

B. van Vis

300 gr garnalen, ½ l melk of visbouillon, 1 bouillonblokje, 40 gr boter, 40 gr bloem, (geraspte, oude kaas,) wat peper, (zout), gehakte peterselie, citroensap.

RAGOÛT VAN GARNALEN

Was de garnalen en laat ze op een vergiet goed uitlekken. Maak van de melk of de bouillon met boter en bloem een dikke saus, maak ze op smaak met (kaas,) peper, (zout,) peterselie en citroensap en verwarm er de garnalen in. Dien de ragoût als hartig hapje bij de koffietafel op.

200 gr garnalen, ¼ l melk of visbouillon, 30 gr bloem, 30 gr boter, peper, citroensap, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, paneermeel, boter, aardappelpuree van plm. ¾ kg aardappelen.

GARNALENSCHOTELTJE

Bereid een ragoût, zoals bij „ragoût van garnalen" werd beschreven. Leg op de bodem van een vuurvaste schotel een laagje aardappelpuree, giet hierop de garnalenragoût en spuit langs de rand van de schotel de overige aardappelpuree. Strooi over de ragoût wat paneermeel, leg hier en daar een klontje boter, schuif het schoteltje boven in een vrij hete oven en laat er, in plm. een kwartier, een mooi bruin korstje op komen.

200 gr garnalen, ¼ l melk of visbouillon, 25 gr boter, 25 gr bloem, zout, peper, 1 eierdooier, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, wat boter en paneermeel of 4 à 5 eetlepels geraspte, oude kaas.

GARNALENSCHELPJES (4 à 5 stuks)

Was de garnalen en laat ze op een vergiet goed uitlekken. Maak van de melk of de visbouillon met boter en bloem een dikke saus en maak ze op smaak met zout, peper en peterselie. Roer er tevens de eierdooier doorheen. Doe van dit mengsel telkens wat in met boter bestreken schelpjes, strooi er wat paneermeel of geraspte kaas over, leg op het paneermeel hier en daar nog een klontje boter, plaats de schelpjes op een bakblik, schuif het op de bovenste richel van een vrij hete oven en laat er in plm. een kwartier een mooi bruin korstje op komen.

200 gr garnalen, ¼ l melk of visbouillon, 35 gr boter, 35 gr bloem, zout, peper, citroensap, 1 eierdooier, gehakte peterselie, bouillonaroma, paneermeel, eiwit, frituurvet.

GARNALENCROQUETTEN

Maak van de verschillende ingrediënten een dikke ragoût, zoals voor ragoût van garnalen werd beschreven. Handel verder, zoals bij vleescroquetten werd beschreven maar voeg fijn gehakte garnalen toe. In plaats van croquetten kan men van dit mengsel ook „bitterballen" vormen, die met prikkers, echter zonder mosterd of zure uitjes, worden opgediend.

200 gr garnalen, 6 gekookte aardappelen, 1 sneetje oud brood, 1 ei, peper, zout, gehakte peterselie, wat bouillonaroma, (geraspte oude kaas). Paneermeel, boter.

GARNALENKOEKJES OF -GEHAKT

Laat het brood in water weken, knijp het goed uit en verkruimel het. Hak de garnalen fijn, vermeng ze met de fijn gemaakte aardappelen, het brood, het ei, de peper en het zout, (kaas) de fijn gehakte peterselie en de bouillonaroma. Vorm er platronde koekjes of ronde ballen van, wentel ze door paneermeel en bak ze in de koekenpan in wat heet gemaakte boter bruin.

400 gr garnalen, plm. 75 gr boter, peper, zout, 1 grote ui.

GEBAKKEN GARNALEN

Laat de gewassen garnalen in een vergiet goed uitlekken en laat intussen de boter in de koekenpan smelten. Snipper de ui en laat hem gedurende plm. 10 minuten zachtjes in de boter bakken.

Voeg de garnalen toe; bak ze, samen met de ui, vlug bruin en bestrooi ze met zout en peper.

8 dunne sneetjes casinobrood zonderkorst, een stukje boter, plm. 150 gr garnalen. Voor de saus: ¼ l melk of visbouillon, 1 kleine ui, 25 gr boter, 25 gr bloem, desverkiezend 2 à 3 eetlepels geraspte kaas, wat peper, zout, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

WARME GARNALENBROODJES

Was de garnalen en laat ze op een vergiet goed uitlekken. Maak van de melk of de visbouillon met boter en bloem een dikke saus, nadat eerst de gesnipperde ui in de boter lichtbruin gebakken is. Maak haar op smaak met zout, peper, (kaas) en gehakte peterselie. Verwarm in deze saus de garnalen, maar laat de massa niet koken. Besmeer de sneetjes brood aan weerszijden met boter, bak ze in een droge koekenpan vlug aan weerszijden bruin en bedek ze met de garnalenragoût. Dien ze op een verwarmde schotel op.

4 kg mosselen, 1 bos peterselie, 1 ui, 1 grote wortel, een paar witte koolbladeren.

GEKOOKTE MOSSELEN

Borstel de mosselen goed schoon in ruim water, was ze meerdere malen in telkens vers water en breng ze in een pan zonder water, waarin tevens de schoongemaakte groenten (niet klein snijden!) zijn gelegd, aan de kook. Wacht tot ze na plm. 10 minuten koken opengaan, neem ze uit de schalen en dien ze op met een zure saus of met mosterdsaus.

3 kg mosselen, groenten, als bij gekookte mosselen werd aangegeven; paneermeel, boter of slaolie, desverkiezend 1 ui.

GEBAKKEN MOSSELEN

Bereid de mosselen, zoals bij gekookte mosselen werd aangegeven en laat ze goed uitlekken. Wentel ze door paneermeel en leg ze in een koekenpan, waarin boter of slaolie, desverkiezend met een gesnipperd uitje, heet gemaakt zijn. Bak ze vlug bruin en dien ze warm op.

3 kg mosselen, groenten, zoals bij gekookte mosselen werd aangegeven. Voor de saus: ¼ l melk, visbouillon of vocht

MOSSELEN AU GRATIN

Bereid de mosselen, zoals bij gekookte mosselen werd aangegeven en laat ze uitlekken. Maak van het vocht met de boter en de bloem een dikke saus,

waarin de mosselen gekookt zijn, 25 gr boter, 25 gr bloem, wat peper, 160 gr oude, pikante kaas.

maak ze op smaak met peper (en zout) en roer de helft van de geraspte kaas door de saus. Giet de helft van de saus in een vuurvaste schotel, leg er de mosselen op en bedek ze met de overige saus. Strooi er de rest van de geraspte kaas overheen en laat er in een vrij hete oven in plm. een kwartier een bruin korstje op komen.

MOSSELEN IN SCHELPEN

Ingrediënten: als voor „mosselen au gratin", maar neem de helft van de aangegeven hoeveelheden en vervang de kaas door 2 eetlepels fijn gehakte peterselie. Strooi over de inhoud van de schelpen een dun laagje paneermeel, leg hier en daar een klontje boter en laat er in een vrij hete oven in plm. een kwartier, een mooi bruin korstje op komen.

300 gr gekookte visresten zonder vellen of graten, ½ l gekruide (zie drinkbouillon) visbouillon of water met 2 magere bouillonblokjes, 40 gr boter, 40 gr bloem, wat peper, (zout,) 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, citroensap.

VISRAGOÛT

Maak van het vocht met de boter en de bloem een dikke saus, maak ze op smaak met peper, (zout,) peterselie en citroensap en verwarm er de in stukjes verdeelde vis in. Gebruik de ragoût, zoals voor ragoût van kalfsvlees werd aangegeven. Is de ragoût voor fijne gerechtjes bestemd, dan kan hij bovendien nog worden afgemaakt met eierdooier, een scheutje room en een scheutje witte, niet zoete, wijn.

VIS IN SCHELPEN

Ingrediënten: als voor visragoût, maar neem de helft van de aangegeven hoeveelheden. Doe de ragoût in schelpjes, die met boter zijn bestreken, strooi over de inhoud een dun laagje paneermeel, leg hier en daar een klontje boter en laat er in een vrij hete oven een mooi bruin korstje op komen.

TUSSENGERECHTEN

200 gr gekookte visresten, ¼ l gekruide (zie drinkbouillon) visbouillon, 35 gr boter, 35 gr bloem, (zout,) peper, citroensap, 1 eierdooier, gehakte peterselie, paneermeel, frituurvet.

VISCROQUETTEN

Maak van de boter, de bloem en het vocht waarin de kruiden getrokken zijn en dat gezeefd is, een dikke saus, maak ze op smaak met (zout,) peper, citroensap, eierdooier en peterselie, meng er de fijn gemaakte visresten doorheen en handel verder, zoals bij vleescroquetten werd beschreven.

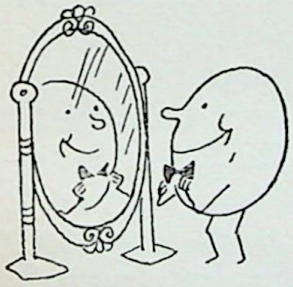
C. Van Eieren

4 eieren, water.

EIEREN KOKEN

Breng in een pannetje zoveel koud water aan de kook dat de eieren ruim kunnen onderstaan. Leg er de eieren in en reken als kooktijd: voor zachte eieren 4 minuten, voor een ei met weke dooier en gestold eiwit 6 minuten, voor een ei met gestolde dooier en eiwit, die echter niet korrelig zijn 8 minuten, voor een hard ei 10 minuten. Voeg, wanneer zich een barstje in de schaal mocht bevinden, 1 eetlepel zout aan het kookwater toe.

4 eieren, 25 gr boter, tafelzout, (peper).



SPIEGELEIEREN

Laat de boter in een koekenpan lichtbruin worden. Breek de eieren, één voor één, vlak boven het oppervlak van de pan, laat ze in de hete boter glijden en bak ze tot het wit gestold is. Keer de eieren, voor ,,dubbel'' gebakken, daarna om en laat ze aan de dooierkant even vlug bruin worden. Bestrooi de eieren met tafelzout (en peper) en dien ze op een verwarmde schotel op.

4 eieren, 4 schijven rauwe ham, 20 gr boter, tafelzout, (peper), geraspte kaas.

SPIEGELEIEREN MET HAM (EN KAAS)

Laat de schijven ham heel even in de lichtbruine boter bakken, breek elk ei vlak boven de hamschijven en bak ze, zoals bij spiegeleieren werd beschreven. Strooi over de spiegeleieren wat tafelzout (en peper) en, desverkiezend, wat geraspte kaas.

SPIEGELEIEREN MET BACON

Bak de eieren als spiegeleieren met ham, maar neem 10 gr boter en 8 schijfjes niet te dun gesneden bacon.

SPIEGELEIEREN MET SPEK

Bak de eieren als spiegeleieren met ham, maar neem 10 gr boter en 8 schijfjes doorregen rookspek. Zorg dat het spek niet te hard wordt.

4 eieren, 4 sneetjes oud casinobrood, desverkiezend ham, bacon of spek, 20 (of minder) gr boter, tafelzout, (peper), nog wat boter.

SCHOTSE RIB

Bak spiegeleieren volgens een der gegeven recepten. Besmeer de sneetjes brood aan weerszijden met boter en bak ze, zo mogelijk in een andere droge koekenpan, tegelijk met de spiegeleieren, aan weerskanten vlug bruin. Leg op elk sneetje gebakken brood een spiegelei.

3 à 4 eieren, 4 à 5 eetlepels melk of bouillon, peper en zout, desverkiezend 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

EIERGELEI (als soepvulsel of garnituur voor vlees)

Klop de eieren niet langer dan nodig is, totdat ze los zijn, vermeng ze met het vocht, de peper en het zout en, desverkiezend, met de fijn gehakte peterselie. Doe het mengsel in een met boter bestreken kommetje met gladde wand en laat het, op de damp van kokend water, in plm. ½ uur zacht worden. Stort de inhoud van het kopje op een vleesplank, verdeel de gelei in mooie, gelijke blokjes en gebruik haar als vulsel voor soep. Ook kan men de gelei in plakjes snijden en dan als garnituur voor een of ander fijn vleesgerechtje, b.v. tournedos (biefstukjes van ossehaas), gebruiken.

Variaties op dit gerechtje: vermeng het mengsel met 1 à 2 eetlepels tomatenpuree of door een zeef gewreven spinazie; nu echter minder vocht gebruiken. In het eerste geval is de gelei bv. geschikt in heldere bouillonsoepen voor een Kerstdiner — in het tweede voor hetzelfde doel, bij een Paasdiner.

TUSSENGERECHTEN

4 eieren, 4 eetlepels melk of bouillon, zout, (peper), 20 gr boter.

ROEREIEREN

Klop de eieren niet langer dan nodig is, tot ze voldoende los zijn, vermeng ze met het vocht, het zout (en de peper) en laat de boter in de koekenpan intussen warm, maar niet bruin worden. Giet het mengsel in de pan, roer voortdurend bij matige hitte met een houten lepel, vooral over de bodem van de pan, tot het mengsel gestold, maar niet korrelig en droog is. Geef het gerechtje bij de boterham of in combinatie met groenten als: andijvie, Brussels lof, spinazie, jonge, gestoofde raapsteeltjes of snijbiet.

Variaties op dit gerecht: vermeng de losgeklopte eieren tevens met: 2 eetlepels gehakte tuinkruiden (peterselie, kervel, selderij) of wat fijn gesneden ham, procureurspek, bacon, cervelaatworst, mager of doorregen spek, geraspte kaas met paprika, geraspte ui en kerrie of geraspte knolselderij.

500 gr tomaten, 3 eieren, 3 eetlepels melk of bouillon, peper en zout, 15 gr boter, 8 schijfjes mager rookspek, nog wat boter.

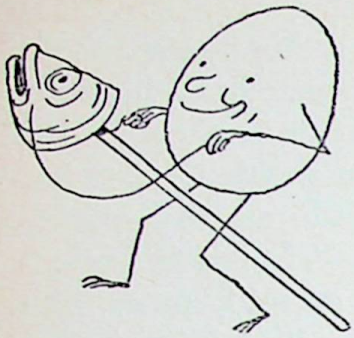
TOMATEN MET ROEREI IN EEN SCHOTEL

Bereid de roereieren, zoals in het recept voor roereieren werd beschreven. Ontdoe de tomaten van de kroontjes, was ze en plaats ze in een vuurvast schoteltje, waarin een bodempje water is gedaan. Leg hier en daar een klein klontje boter en wat roerei tussen de tomaten en dek het schoteltje met het spek af. Plaats het in een matig warme oven en laat het gerecht in ½ uur à 3 kwartier gaar worden.

3 à 4 eieren, 3 à 4 eetlepels melk of bouillon, 50 gr rookspek, wat zout en peper, desverkiezend een paar tomaten, 15 à 20 gr (of meer) boter.

ROEREI MET SPEK EN WARME AARDAPPELSLA

Snijd het spek in kleine stukjes en vermeng ze met het eimengsel. Bereid er roerei van, zoals bij roereieren werd beschreven. Laat de tomaten, wanneer ze gebruikt worden, eerst in een beetje boter in de koekenpan bakken, nadat ze tevoren in plakken zijn gesneden. Giet er vervolgens het eimengsel op en handel, zoals in het



recept voor roereieren werd aangegeven. Geef bij dit gerecht warme aardappelsla van ½ kg aardappelen.

ROEREI MET STOKVIS (restverwerking)

Voeg, terwijl het eimengsel (zie recept van roereieren) in de koekenpan gegoten wordt, wat stukjes gekookte stokvis toe. Bereid het gerecht verder als bij roereieren werd aangegeven.

2 eieren, 2 eetlepels melk of bouillon, 10 gr boter, wat peper, zout en nootmuscaat, 200 gr cantharellen, een stukje boter, wat zout en citroensap, aardappelmeel om te binden, 4 sneetjes casinobrood zonder korst.

ROEREI MET CANTHARELLEN OP CROÛTONS

Maak de cantharellen schoon, was ze zorgvuldig en laat ze, met het aanhangende water en een klein stukje boter in een dichtgedekte pan in plm. 10 minuten gaar smoren (grote exemplaren in stukjes snijden!). Bind het vocht met een beetje aangemaakt aardappelmeel en maak het geheel met citroensap op smaak. Bereid roereieren, zoals in genoemd recept werd aangegeven. Bak de sneetjes brood aan weerszijden in de koekenpan in wat hete boter bruin, leg op elk in het midden een schepje roerei en leg er de cantharellen omheen.

4 eieren, 4 eetlepels melk of bouillon, 50 gr doorregen rookspek, zout, aardappelpuree van plm. ½ kg aardappelen, ¼ l kerriesaus.

ROEREI MET SLA, AARDAPPELPUREE EN KERRIESAUS

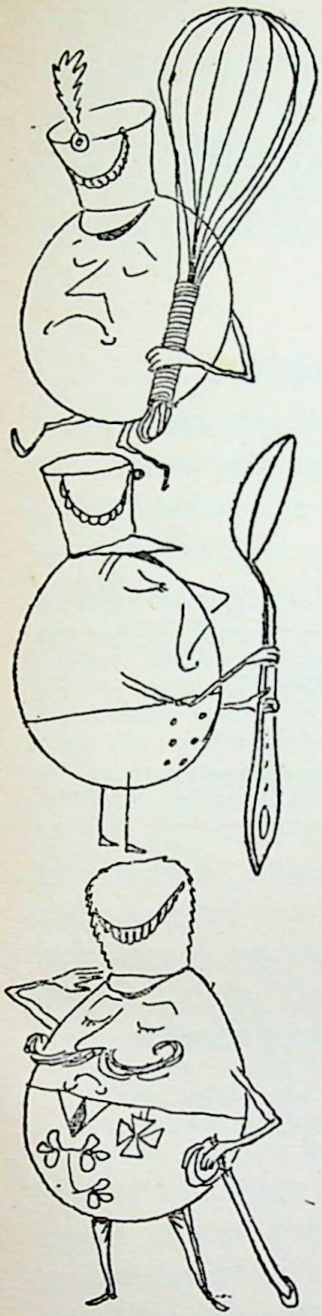
Bereid roerei, zoals in „roerei met spek en warme aardappelsla" werd beschreven. Bereid aardappelpuree op de gewone wijze, snijd de goed gewassen en zo droog mogelijk uitgelekte sla in fijne reepjes. Bereid de kerriesaus. Leg de puree met de sla laag om laag op een schotel, giet er de kerriesaus overheen en leg er het roerei als een krans omheen.

4 eieren, 4 eetlepels melk of bouillon, zout, peper, 20 gr boter.

OMELET

Klop de eieren niet langer dan nodig is, totdat ze los zijn, vermeng ze met het vocht, het zout en de peper en laat intussen de helft van de boter in een koekenpan smelten, maar niet bruin worden. Giet

TUSSENGERECHTEN



er de helft van het eimengsel in en maak dit, bv. met een pannekoekenmes, telkens voorzichtig van de bodem los. Prik bovendien hier en daar ook in het eimengsel, waardoor de hitte van het vuur beter in de bovenste laag kan doordringen. Laat ten slotte, na plm. 3 minuten, de omelet opeen vrij fel vuur vlug droog worden, laat haar uit de koekenpan glijden, vouw haar in drieën of rol haar op. Dien haar op als een hartig gerecht of presenteer haar met suiker of jam. Bak de rest op dezelfde wijze.

OMELET MET HAM, PROCUREURSPEK OF BACON

Vermeng de losgeklopte eieren tevens met een der fijn gesneden vleessoorten en bereid het gerecht verder, zoals bij omelet werd beschreven.

OMELET MET KAAS

Vermeng de losgeklopte eieren tevens met 10 gr. geraspte kaas (en paprika) en bereid het gerecht verder, zoals bij omelet werd beschreven.

OMELET MET TUINKRUIDEN

Vermeng de losgeklopte eieren tevens met 2 eetlepels gehakte tuinkruiden (peterselie, kervel, selderij enz.) en bereid het gerecht verder, zoals bij omelet werd beschreven.

GEVULDE OMELET

Leg in het midden van de omelet een flinke schep van een of andere warme ragoût en vouw ze in drieën of rol ze op.

4 VERSE eieren, zout.

GEPOCHEERDE EIEREN

Breng water, met 1 afgestreken eetlepel zout per l, in een ondiepe pan aan de kook. Zorg dat het water niet te sterk kookt, voeg een scheutje azijn toe (plm. 1 eetlepel per liter water) en breek de eieren een voor een in een kopje (de dooier mag niet door

het wit lopen!). Laat elk ei voorzichtig in het water glijden, sla het wit met behulp van een lepel zo vlug mogelijk om de dooier en laat de eieren 3 à 4 minuten in het water *zachtjes* koken. Neem ze met een schuimspaan uit het water, snijd of knip het wit netjes bij en dien ze op bij groene groenten of als tussengerecht.

4 verse eieren, zout, azijn, 4 sneetjes casinobrood zonder korst, boter, plm. 1 dl kaassaus, desverkiezend wat kerrie of paprika.

GEPOCHEERDE EIEREN OP CROÛTONS

Bereid gepocheerde eieren, zoals in genoemd recept werd beschreven. Besmeer de sneetjes brood aan weerszijden met boter en bak ze aan beide kanten in een droge koekenpan bruin. Leg er de gepocheerde eieren op en giet er de kaassaus, onmiddellijk voor het opdienen, overheen. Strooi hierover, desverkiezend, wat kerrie of paprika.

4 verse eieren, zout, azijn, 4 tomaten, peper, zout, 1 klein uitje, boter, peterselie.

GEPOCHEERDE EIEREN MET GEBAKKEN TOMATEN

Snijd de gewassen tomaten in tamelijk dikke schijven en laat ze in de koekenpan, samen met het gesnipperde uitje, in wat boter bakken. Leg de tomatenschijven, portiegewijze, op een schotel en leg er telkens een gepocheerd ei op. Strooi over het geheel wat fijn gehakte peterselie.

4 eieren, peper en zout, 4 schijven boterhamworst, 4 sneetjes casinobrood, boter, plm. 1 dl kerriesaus.

EIERCROÛTONS

Besmeer de sneetjes brood aan weerszijden met boter en bak ze aan beide kanten in een droge koekenpan bruin. Kook de eieren 10 minuten, leg ze even in koud water, pel ze en snijd ze (liefst met een eiersnijder) in plakjes. Leg op elke croûton een schijf boterhamworst, bedek ze met de dakpansgewijze op elkaar gelegde schijfjes ei en giet er, onmiddellijk voor het opdienen, de kerriesaus overheen. N.B.: Inplaats van met boterhamworst, kan men de croûtons ook met ham of jonge kaas bedekken.

TUSSENGERECHTEN

D. Van Kaas

4 plakken kaas van plm. 1 cm dik, (wat mosterd), een dik papje van bloem, water en zout of: paneermeel en eiwit, boter.

GEBAKKEN KAASPLAKKEN

Bestrijk de plakken kaas, die van de korstjes ontdaan zijn, desverkiezend met mosterd en haal ze door het papje van bloem en water of door eiwit, dat met 1 eetlepel water is losgeklopt en daarna door paneermeel. Leg ze in de koekenpan, waarin niet te veel boter goed heet gemaakt is en bak de kaasplakken aan weerszijden vlug bruin. Geef dit gerecht bij de boterham of bij diverse groenten als: bloemkool, koolraap, savoyekool, andijvie of Brussels lof.

8 dunne sneetjes wittebrood of bruin brood zonder korst, 4 even grote plakken kaas van plm. ½ cm dik, desverkiezend 4 schijven ham of schijfjes bacon of procureurspek, (mosterd), boter.

GEBAKKEN KAASSANDWICHES

Besmeer de sneetjes brood met boter, leg telkens tussen 2 sneetjes een plak kaas (ham en wat mosterd) en druk ze stevig op elkaar. Bak ze vervolgens in een koekenpan, waarin niet te veel boter goed heet is gemaakt, aan weerszijden vlug bruin en dien het gerechtje warm op.

4 sneetjes casinobrood zonder korst, 100 gr geraspte, oude pikante kaas, 45 gr boter, een snufje Cayennepeper, een scheutje warme melk, wat fijn gehakte peterselie.

WARME KAASCROÛTONS

Besmeer de gehalveerde sneetjes brood aan weerszijden met boter en bak ze in een droge koekenpan aan beide kanten bruin. Laat de boter smelten, roer er de kaas, de melk, de peper en de peterselie doorheen en strijk dit mengsel op de croûtons uit. Dien het gerechtje onmiddellijk op.

2 dl melk, 25 gr boter, 25 gr bloem, peper, ½ eetlepel fijn gehakte peterselie, 125 gr geraspte, pikante oude kaas, een paar druppels bouillonaroma, eiwit, paneermeel, frituurvet.

KAASCROQUETTEN OF -BITTERBALLEN (plm. 8 stuks)

Maak van de melk met de boter en de bloem een dikke saus, maak ze op smaak met peper en peterselie en roer er de kaas en het bouillonaroma doorheen. Strijk het mengsel op een bord uit en handel verder, zoals bij vleescroquetten werd beschreven.

3 dl melk, 35 gr boter, 35 gr bloem, plm. 150 gr geraspte, pikante oude kaas, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, een snufje Cayennepeper of paprikapoeder, bouillonaroma, zout, paneermeel, nog wat boter.

KAASSCHELPJES

Maak van de melk met de boter en de bloem een dikke saus, maak ze op smaak met peper en peterselie en roer er de kaas en het bouillonaroma doorheen. Breng de massa in met boter bestreken schelpjes over, bestrooi haar dun met paneermeel, leg hier en daar een klontje boter en laat er, in een vrij hete oven, in plm. een kwartier een bruin korstje op komen.

8 à 10 toastjes of croûtons (sneetjes brood, in boter bruin gebakken), de helft van de ragoût, die voor het recept „kaasschelpjes" werd aangegeven.

KAASTOASTJES

Bestrijk de toastjes met de ragoût, plaats ze op een bakblik, schuif het in een vrij hete oven en laat ze bruin worden. N.B.: Men kan de ragoût ook koud op de toastjes strijken en het gerechtje koud geven, maar dan als onderdeel van een hors d'oeuvre of borrelgarnituur.

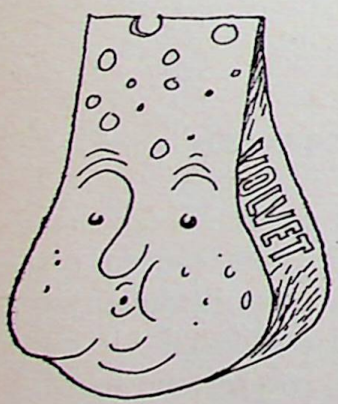
KAASTOASTJES MET PROCUREURSPEK

Vermeng de warme ragoût met 50 gr zeer fijn gesneden procureurspek en handel verder zoals in het recept voor „kaastoastjes" werd beschreven.

3 dl melk, 30 gr bloem, 30 gr boter, 2 eieren, 125 à 150 gr oude, pikante kaas, peper, Cayennepeper of paprika, zout.

KAASSOUFFLÉ

Maak van de melk met de boter en de bloem een dikke saus, roer er, van het vuur, de even losgeklopte eierdooiers en de geraspte kaas doorheen en maak het mengsel met peper en zout op smaak. Klop het eiwit zeer stijf en schep het luchtig door het kaasmengsel. Breng het daarna over in een vuurvaste schotel of kleine soufflépotjes, die beboterd zijn en vul ze tot ongeveer de helft. Plaats de schotel of de soufflépotjes in een vrij warme oven en laat het gerecht of de gerechtjes in respectievelijk ½ uur à een kwartier gaar worden. Dek ze, tijdens het overbrengen, met een warme doek of kom af, daar ze bij tocht of in een koelere omgeving, spoedig neerslaan. N.B.: Men kan de kaas ook gedeeltelijk door zeer fijn gesneden ham vervangen in welk geval men spreekt van ham-kaassoufflé.



TUSSENGERECHTEN

E. Van rijst, macaroni en spaghetti

Voor een rand met een inhoud van plm. 6 dl: 150 gr rijst, 3 dl water, zout.

RIJSTRAND

Breng het water met het zout aan de kook, strooi er de gewassen rijst in, laat alles opnieuw aan de kook komen, roer even over de bodem van de pan en laat de rijst in plm. 20 minuten gaar en droog koken. Druk ze in de met koud water omgespoelde vorm, keer deze op een verwarmde schotel om en vul de rand met een of andere ragoût.

200 gr rijst, 4 dl water, zout, 1 grote ui, een stukje boter, 250 gr soeptomaten, plm. 4 eetlepels geraspte, oude kaas, wat peper en fijn gehakte peterselie.

ITALIAANS RIJSTGERECHT OF RISOTTO

Kook de rijst gaar en droog, zoals in het recept voor rijstrand werd beschreven. Laat de in dunne plakjes gesneden ui in de hete, gesmolten boter, bruin bakken. Laat de geschilde (even in heet water dompelen) tomaten in weinig water met wat zout zachtjes gaar smoren. Vermeng de rijst luchtig met de geraspte kaas en wat peper en druk haar in een met water omgespoelde vorm of in kopjes. Keer ze op een verwarmde schotel om, strooi er de fijn gehakte peterselie overheen en leg er de gebakken ui en gesmoorde tomaten omheen.

200 gr rijst, 4 dl water, zout, 100 à 150 gr gestoomd ontbijtspek of magere gekookte ham, 4 eetlepels geraspte kaas, een stukje boter, peper. Voor de saus: ½ l gekruide bouillon (zie drinkbouillon, 150 gr cantharellen, 50 gr boter, 40 gr bloem, een scheutje melk of room, 1 eierdooier, wat citroensap.

PIKANT RIJSTGERECHT MET CANTHARELLENSAUS

Kook de rijst gaar en droog (zie recept voor rijstrand) en vermeng haar met het fijn gesneden spek en alle overige ingrediënten. Maak van de boter met de bloem en de bouillon een dikke saus, laat de gewassen en eventueel in stukjes verdeelde cantharellen gedurende 10 minuten in 10 gr boter smoren, voeg ze bij de saus en maak het geheel op smaak met melk of room, die met de eierdooier meegeklopt is en met citroensap. Druk de rijst in een vorm, keer haar op een verwarmde schotel om en giet er de cantharellensaus omheen.

200 gr rijst, 4 dl water, zout. Voor de hachée: plm. 250 gr vleesresten, ½ l magere jus, 1 grote ui, 50 gr boter, 2 à 3 eetlepels azijn, een stukje laurierblad, 1 kruidnagel, wat peper, 50 gr bloem om te binden.

RIJST MET HACHÉE

Kook de rijst gaar en droog (zie recept rijstrand). Laat intussen de gesnipperde ui in de boter bakken, voeg de bloem toe, laat alles bruin worden en maak er met de verwarmde jus een gebonden saus van. Laat hierin de kruiden, de azijn en het in kleine stukjes gesneden vlees zachtjes koken en maak het geheel, na plm. 10 minuten, met peper (en wat suiker) op smaak. Verwijder de kruiden en giet de hachée om de droge rijst, die in een vorm is gedrukt en op een verwarmde schotel is omgekeerd.

200 gr rijst, 4 dl water, zout, plm. ½ kg kabeljauw of andere kookvis, 4 hard gekookte eieren, ¼ l kerriesaus

RIJSTSCHOTEL MET HARD GEKOOKTE EIEREN, VIS EN KERRIESAUS

Kook de rijst gaar en droog (zie recept rijstrand). Kook de kabeljauw met water en zout gaar en bewaar het kookvocht. Leg nu op een verwarmde schotel laag om laag: rijst, stukjes vis, rijst, partjes hard gekookt ei enz. totdat alle ingrediënten gebruikt zijn. Zorg dat de bovenste laag uit rijst bestaat en giet er de kerriesaus, die met de visbouillon bereid is, overheen.

200 gr macaroni, water, zout, plm. 200 gr vleesresten, 2 grote uien, ½ l magere jus met water verdund of water met bouillonblokjes, 50 gr boter, 50 gr bloem, 1 afgestreken theelepel kerrie of paprika.

MACARONI MET VLEESRESTEN EN UIENSAUS
(waar macaroni wordt genoemd, kan ook spaghetti gebruikt worden)

Breng tamelijk veel water met wat zout aan de kook, laat het water borrelend koken en strooi er langzaam de in stukken gebroken macaroni in, zodat het water niet van de kook gaat, waardoor kleven van de macaroni wordt voorkomen. Laat het gerecht in plm. een kwartier (zie gebruiksaanwijzing op het pak!) of ½ uur gaar worden. Snijd het vlees in stukjes. Snijd de ui in dunne schijfjes en bak ze, samen met de kerrie, in de boter lichtbruin. Voeg daarna de bloem toe, roer tot de massa gebonden is en voeg vervolgens onder roeren, telkens een scheutje van het warme vocht toe. Laat de saus ten slotte 10 minuten zachtjes

doorkoken, verwarm er het vlees in en schep de saus met het vlees door de warme macaroni, die men vlug in een vergiet heeft laten uitlekken. Ook kan men slechts een gedeelte van de saus en al het vlees door de macaroni scheppen en er de rest afzonderlijk bij geven.

200 gr macaroni, water, (zout), desverkiezend 2 bouillonblokjes; plm. 300 gr verse worst of saucijsjes, 75 gr boter, peper, bloem.

MACARONI MET VERSE WORST OF SAUCIJSJES

Bereid de macaroni, zoals bij macaroni met vleesresten werd beschreven, maar voeg tevens de bouillonblokjes aan het kookwater toe. Was de worst of de saucijsjes en wentel ze door wat bloem. Laat in een koekenpan plm. de helft van de boter bruin braden, temper het vuur, leg de worst of saucijsjes in de pan en laat ze, onder af en toe omkeren *zonder er in te prikken*, op een niet te fel vuur, in plm. ½ uur gaar en bruin worden. Vermeng de warme, uitgelekte macaroni met de overige boter en peper, breng ze op een warme schaal over en leg er de saucijsjes of de in stukjes verdeelde worst bovenop. Giet er tenslotte nog de jus van de worst overheen.

200 gr macaroni, water, (zout), desverkiezend 2 bouillonblokjes; 250 gr kalfs- of varkenslever, in 4 plakjes gesneden, 100 gr doorregen rookspek, desverkiezend 1 ui, 50 gr boter, peper, bloem, ¼ l tomatensaus.

MACARONI MET LEVER, DOORREGEN SPEK EN TOMATENSAUS

Bereid de macaroni, zoals bij macaroni met vleesresten werd beschreven, maar voeg tevens de bouillonblokjes aan het kookwater toe. Laat de lever tot aan de bereiding in water staan, droog de plakjes af, bestrooi ze met zout en peper en wentel ze door bloem. Bak de lever vervolgens in bruin gebraden boter, op een matig vuur, in plm. 10 minuten aan weerszijden bruin en gaar (varkenslever iets langer). Laat de gesnipperde ui, desverkiezend, meebakken en bak ook het in dobbelsteentjes gesneden spek mee. Vermeng de macaroni met de jus van de lever en de dobbelsteentjes spek (en de gebakken ui), leg er de plakjes lever bovenop en geef er tomatensaus bij.

200 gr macaroni, water, zout, 100 gr oude, geraspte, pikante kaas; 100 gr ham of bacon, 25 gr boter, peper.

MACARONI MET HAM OF BACON EN KAAS

Bereid de macaroni, zoals bij macaroni met vleesresten werd beschreven, maar houd een beetje van het kookvocht van de macaroni achter. Vermeng de warme macaroni met de kaas, de fijn gesneden ham of bacon, de boter, de peper en het vocht, verwarm alles even vlug op het vuur en dien het gerecht op. Men kan over het gerecht dat in een vuurvaste schotel is overgebracht, ook wat paneermeel strooien en hier en daar een klontje boter leggen, waarna men het in een vrij hete oven plaatst om er een korstje op te laten komen in plm. ½ uur.

200 gr macaroni, water, zout. Voor het gehakt: 150 à 200 gr varkensgehakt, enz. Verder: 2 middelmatig grote uien, 50 gr boter, 2 dl bouillon, magere jus of macaronivocht met 1 bouillonblokje, sago, wat peterselie.

MACARONI MET BALLETJES GEHAKT EN UI

Bereid de macaroni als macaroni met vleesresten. Maak het gehakt op de gewone wijze aan en vorm er balletjes van. Laat de gesnipperde ui zachtjes in de boter bakken, voeg de gehaktballetjes toe en laat alles, gedurende plm. 10 minuten, samen zachtjes bakken. Haal de gehaktballetjes uit de pan en houd ze warm, op de damp van kokend water. Voeg het vocht aan de gebakken ui toe, laat dit aan de kook komen en bind het met sago, die eerst met weinig water is aangemaakt, tot een dikke saus. Schep de gehaktballetjes, de saus en de ui door de macaroni en strooi er wat fijn gehakte peterselie overheen.

200 gr macaroni, water, zout, ¾ kg. tomaten, 1 ui, 50 gr boter, peper (peterselie).

MACARONI MET GEBAKKEN TOMATEN EN UI

Bereid de macaroni als macaroni met vleesresten. Laat de gesnipperde ui in de boter lichtbruin bakken, voeg er de in schijven gesneden tomaten bij en bak ze aan weerszijden in de gebruinde boter gaar. Strooi over de tomaten wat peper (en fijn gehakte peterselie) en vermeng er de uitgelekte macaroni mee.

TUSSENGERECHTEN

F. Van groenten en aardappelen

GEBAKKEN TOMATEN

1 kg tomaten, 35 gr boter, 1 kleine ui, zout en peper, wat fijn gehakte peterselie, bouillonaroma.

Ontdoe de tomaten van de kroontjes, was ze en snijd ze in tamelijk dikke plakken. Laat de gesnipperde ui in de boter lichtbruin worden, leg er de plakken tomaat in en laat ze aan weerszijden gaar worden. Neem ze uit de pan, bestrooi ze met zout, peper en fijn gehakte peterselie en druppel er wat bouillonaroma op.

GEVULDE TOMATEN (met gehakt)

8 middelmatig grote tomaten, 200 gr half varkens- half rundergehakt, 2 sneetjes oud brood zonder korst, zout, peper en nootmuscaat of een mespuntje kerrie (bij gebruik van kerrie tevens wat geraspte ui gebruiken voor het gehakt), 35 gr boter, paneermeel, nog een beetje boter, peterselie.

Ontdoe de tomaten van de kroontjes, was ze, snijd er een klein kapje af en hol ze voorzichtig uit. Bestrooi ze van binnen met zout en peper. Maak het gehakt op de gewone wijze aan en voeg er een gedeelte van het tomatenmoes aan toe. Vul er de tomaten mee en zorg, dat het gehakt, in mooi afgeronde vorm, boven de tomaten uitsteekt. Strooi over het vulsel wat paneermeel en leg er een klontje boter op. Leg het overige moes, de kapjes en de boter in een vuurvaste schotel, zet er de tomaten op en plaats de schotel in een vrij warme oven. Laat het gerechtje onder af en toe bedruipen met het vocht in plm. ½ uur gaar worden, bestrooi het moes, onderin de schotel, met wat fijn gehakte peterselie en dien het gerecht in de schotel op.

GEVULDE TOMATEN (met bloemkool en kaas)

delmatig grote en, 1 bloem- „ ¼ l bloem- s, plm. 50 gr pikante, gekaas, peterser boter.

Kook de bloemkool in haar geheel in water zonder zout gaar. Verdeel haar in kleine roosjes en gebruik het overige voor soep of dgl. Vermeng de saus met de geraspte kaas, schep er voorzichtig de bloemkoolroosjes en een klein beetje van het tomatenmoes doorheen, vul hiermee de uitgeholde tomaten en handel verder, zoals bij gevulde tomaten met gehakt werd beschreven. Strooi, onmiddellijk voor het opdienen, de gehakte peterselie over de tomaten.

8 middelmatig grote tomaten, garnalenragoût van ¼ l vocht die met wat tomatenmoes is vermengd, peterselie.

GEVULDE TOMATEN (met garnalenragoût)

Vul de tomaten met de ragoût en handel verder, zoals bij gevulde tomaten met gehakt werd beschreven. Strooi, onmiddellijk voor het opdienen, de peterselie over de tomaten.

1 grote of 2 kleine komkommers, 200 gr half varkens-, half runder- of kalfsgehakt, 2 sneetjes oud brood zonder korst, zout, peper, nootmuskaat, 35 gr boter, paneermeel, nog een beetje boter, peterselie, een paar eetlepels kookvocht van de komkommers.

GEVULDE KOMKOMMERS (met gehakt)

Schil de komkommers, snijd er de bittere punten af en verdeel ze in stukken van een kleine vingerlengte. Haal er het zaad uit en laat de stukken in kokend water met wat zout, gedurende plm. 5 minuten, koken. Neem ze met een schuimspaan uit het vocht, vul ze, als bij gevulde tomaten met gehakt werd aangegeven, plaats ze in een vuurvaste schotel, waarin het komkommervocht en de boter is gedaan, strooi over het vulsel wat paneermeel, leg er een klontje boter op en laat het gerecht, onder af en toe bedruipen met het vocht, in een vrij warme oven in plm. ½ uur gaar worden. Strooi wat peterselie over de komkommers, voordat ze worden opgediend.

2 aubergines, peper en zout. Voor het vulsel: ¼ l kaassaus een restje gebraden vlees of gekookte worst, nog wat geraspte kaas of paneermeel en boter.

GEVULDE AUBERGINES (met pikante kaassaus)

Bereid de aubergines, zoals bij aubergines met gehakt werd aangegeven, maar vul ze nu met de kaassaus, die met het in blokjes gesneden vlees of de worst is vermengd. Strooi hierover een dikke laag geraspte kaas of wat paneermeel, leg op het paneermeel hier en daar een klontje boter, plaats de aubergines, stevig naast elkaar, in een (liefst platte) vuurvaste schotel, waarin een stukje boter gesmolten is en waaraan een klein beetje kookvocht van de aubergines is toegevoegd. Zet de schotel in een vrij hete oven of op het vuur, dat met een asbest plaatje is bedekt (de schotel in het laatste geval afdekken), bedruip het vulsel af en toe met het vocht en laat het gerecht in plm. ½ uur gaar worden.

TUSSENGERECHTEN

4 paprika's (rode vrucht) of pimento's (groene vrucht), 300 gr varkensgehakt, dat op de gewone wijze is aangemaakt, 50 gr boter, 1 ui, paneermeel, peper en zout.

GEVULDE PAPRIKA'S (met gehakt)

Draai het steeltje van de gewassen paprika's af, snijd er aan het andere uiteinde een kapje af en verwijder zorgvuldig het zaad, daar dit zeer scherp van smaak is. Bestrooi de paprika's met zout en peper, zowel van binnen als van buiten. Vul de paprika's met het gehakt, strooi hierop wat paneermeel, leg hier en daar een klontje boter en handel verder, zoals voor gevulde tomaten met gehakt werd aangegeven, maar vervang het tomatenmoes door een beetje water.

200 gr cantharellen, ½ l bouillon, een stukje foelie, mespuntje thijm, stukje Spaanse peper, 40 gr boter, 45 gr bloem, citroensap, een scheutje melk of room, 1 eierdooier, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

CANTHARELLENRAGOÛT

Laat de kruiden, gedurende plm. 20 minuten, in een dichtgedekte pan, zachtjes in de bouillon trekken. Maak de cantharellen schoon, was ze, snijd ze, zo nodig, in stukjes en laat ze plm. 10 minuten zachtjes in de boter smoren. Neem de cantharellen uit de boter, houd ze warm, maak van boter en bloem een gebonden massa en voeg er daarna de gezeefde bouillon, telkens bij kleine scheutjes tegelijk, aan toe. Laat de saus even doorkoken, maak haar van het vuur op smaak met de eierdooier, die met de melk of room is losgeklopt, en citroensap en schep er de cantharellen en peterselie doorheen. Gebruik de ragoût voor dezelfde doeleinden als voor ragoût van kalfsvlees werd aangegeven.

200 gr cantharellen, 2 à 3 tomaten, 1 ui, 25 gr boter, peper en zout.

GEBAKKEN CANTHARELLEN MET TOMATEN

Maak de cantharellen schoon, snijd ze zo nodig in stukken, was ze en laat ze met de in schijven gesneden tomaten en de gesnipperde ui, in wat bruin gebraden boter bakken. Strooi er zout en peper overheen, bind het vocht, desverkiezend, met wat aangemengde sago of aardappelmeel en dien de cantharellen warm op. (Bij de boterham of als tussengerecht.)

LUNCHGERECHTEN

½ à ¾ kg (naar gelang van de grootte van de rand) vers gekookte aardappelen, 30 à 45 gr boter, 1 (groot) ei, een scheutje warme melk, nootmuscaat en zout, paneermeel.

RAND VAN AARDAPPELPUREE

Maak de aardappelen met een pureeknijper fijn of wrijf ze door een zeef. Vermeng ze met de boter, het ei en zoveel warme melk dat een goed samenhangende, smeuïge massa wordt verkregen. Druk ze in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide rijstrandvorm, druk de puree stevig aan en keer de vorm op een verwarmde schotel om. Vul de rand met een of andere ragoût.

½ kg vers gekookte aardappelen, 30 gr boter, 1 ei, paneermeel, frituurvet, wat melk, nootmuscaat, peterselie.

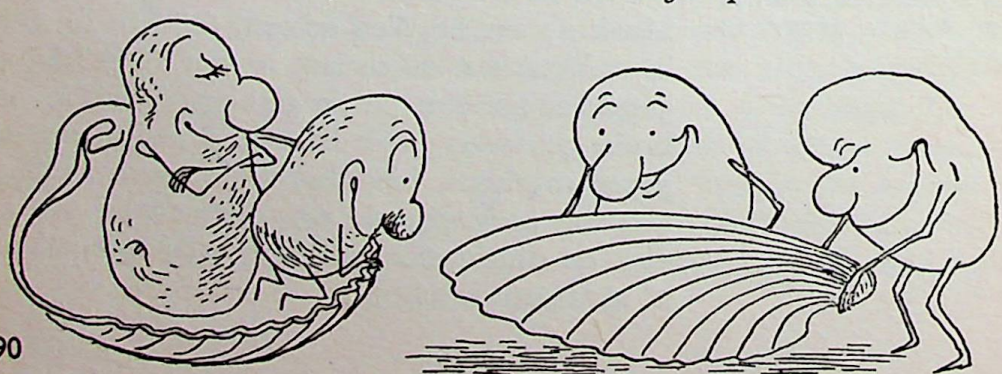
AARDAPPELCROQUETTEN

Maak de puree, zoals bij rand van aardappelpuree is aangegeven, roer er de eierdooier, de gesmolten boter, een beetje melk, de nootmuscaat en wat fijn gehakte peterselie doorheen. Klop het eiwit met 1 eetlepel water even los, maak van de puree ronde ballen, tweemaal zo groot als een knikker, rol ze door paneermeel, daarna door het eiwit en opnieuw door paneermeel en bak de croquetten in dampend heet frituurvet goudbruin.

½ kg vers gekookte aardappelen, wat melk, 30 gr boter, nootmuscaat, 1 ei, een restje „groene" groente bv. spinazie, andijvie of stoofsla, 40 gr geraspte kaas, paneermeel, nog wat boter.

AARDAPPELSCHELPJES

Maak aardappelpuree, zoals bij aardappelcroquetten werd beschreven en schep er de groentenrest en de geraspte kaas doorheen. Klop het eiwit heel stijf en schep het luchtig door de overige massa. Breng het mengsel in een vuurvaste schotel of beboterde schelpjes over, bestrooi de puree met paneermeel, leg hier en daar een klontje boter en laat er in een vrij hete oven, in plm. een kwartier, een mooi bruin korstje op komen.



VLEES

In tegenstelling tot de mening, die in de laatste jaren sterk gepropageerd werd, nl. dat het vlees geen goed voedsel voor de mens zou zijn, hebben Nederlandse en vooral ook Amerikaanse geleerden het gebruik van vlees juist ten sterkste aanbevolen. Dit is geen wonder, wanneer men bedenkt, dat het vlees wel een der voornaamste bronnen van dierlijk eiwit is, waarbij dan nog komt, dat het bovendien een niet te onderschatten percentage aan phosphor en ijzer bevat (kalfsvlees en hersenen bv. bevatten veel phosphor; lever, vooral runderlever bevat een zeer hoog gehalte aan ijzer).

Uit dit alles volgt, dat de voedingswaarde van vlees dus zeker niet onderschat mag worden en dat deze niet alleen in de duurdere soorten als ossenhaas, biefstuk en dgl. moet gezocht worden, maar evengoed ook in de goedkopere delen van het slachtdier.

Zo is soepvlees, ook al heeft het reeds gediend om er bouillon van te trekken, zeker niet minderwaardig te noemen, omdat het nog vrij veel eiwit bevat, eiwit, dat niet alleen voor volwassenen, maar veel meer nog voor het opgroeiende kind, een noodzakelijk onderdeel van de voeding moet uitmaken. (Zie in dit verband ook de recepten van het hoofdstuk ,,tussengerechten''!)

Een uitvoerige verhandeling over de verschillende vleessoorten, is in het kader van dit boek minder geschikt, maar wel is het van belang, dat elke huisvrouw op het gebied van vlees-aankoop en vlees-bereiding, de volgende punten in acht neemt.

1e. Let er bij de aankoop van vlees op, of dit mooi fris, glanzend en helder rood van kleur is — alleen in dit geval is het vers.

2e. Zie toe of vooral de duurdere soorten vlees — en dit geldt wel in het bizonder voor rundvlees (ossenhaas, biefstuk, contrefilet waarvan men de zgn. entrecôte of biefstuk met een vetrandje bereidt, rosbief enz.) — mals d.w.z. veerkrachtig zijn. Na een druk met de vinger op het vlees moet dit onmiddellijk weer terugspringen. Hier zij b.v. ook

nog opgemerkt, dat *goede* biefstuk onder het bakken „hoog in de pan" moet worden, m.a.w. moet zwellen.

3e. Behandel het vlees, zoals het moet, d.w.z. laat het niet korter, maar ook vooral niet langer braden dan nodig is. Op dit laatste punt wordt nog al te veel gezondigd, wat het braden van kalfs- en varkensvlees betreft. In dit verband zal het dus ook noodzakelijk zijn, dat de braadtijd van een stuk vlees — dit moge groot of klein zijn — niet zo maar wordt geschat, maar dat eerst wel terdege moet worden nagedacht hoe lang en bij ongeveer welke hitte, men een bepaalde vleessoort moet bereiden. De volgende recepten met de daarbij aangegeven braadtijden, mogen onze huisvrouwen daarbij dienstig zijn.

A. Rundvlees

4 runderlappen (bij voorkeur riblappen) van 100 gr, 100 à 125 gr boter of half rundvet, half boter, zout en peper, desverkiezend een stukje laurierblad, 2 kruidnagelen, 1 ui en een scheutje azijn, sago of aardappelmeel om te binden.

RUNDERLAPPEN

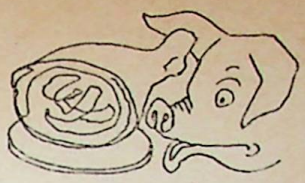
Wrijf de geschrapte lappen in met zout en peper en laat intussen eerst het vet goed heet worden, voeg daarna de boter toe en laat boter en vet (of de boter alleen) bruin braden. Wacht tot het schuim bijna is weggetrokken, leg er de lappen in en schroei ze aan weerszijden vlug dicht. Laat ze daarna, bij getemperd vuur, verder bruin braden, voeg, desverkiezend, de kruiden en een scheutje azijn toe of alleen een scheutje water en laat het vlees plm. 1 uur (of langer, wanneer het lappen van halsvlees zijn) in een dichtgedekte pan nastoven. Wanneer ui gebruikt wordt, moet hij eerst in de boter worden gebakken. Maak de jus ten slotte met water af en bind haar met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel. Verwijder de kruiden voor het opdienen.

4 runderlappen à 75 gr, 75 à 100 gr boter of half rundvet, half boter, zout en peper, 2 kruidnagelen, een stukje laurierblad, 100 gr vers, vet spek.

RUNDERROLLETJES MET SPEK

Schrap de lappen af en wrijf ze in met peper en zout. Snijd het spek in niet te dikke reepjes, leg telkens enige van die reepjes op de lapjes en rol ze stevig op. Bind de rolletjes met een dun touwtje vast. Laat het vet en de boter of de boter in een vleespan bruin braden (zie recept runderlappen), leg er de rolletjes in en voeg er, des-

Gegratineerde bloemkoolschotel →



verkiezend, de kruiden bij. Braad de rolletjes, als voor runderlappen is beschreven, stoof ze na, gedurende plm. 45 minuten en verwijder voor het opdienen de touwtjes.

4 magere runderlappen à 75 gr, 100 à 125 gr boter, zout en peper, 100 gr varkensgehakt of half runder-, half varkensgehakt, dat op de gewone wijze is aangemaakt, 4 dunne lapjes kalfsnet.

RUNDERROLLETJES MET GEHAKT (Runderblindevinken)

Zout en peper de geschrapte runderlappen, maak van het gehakt 4 rolletjes, leg ze op elk lapje en rol het op. Trek het stukje kalfsnet over de rolletjes, zodat ze geheel zijn ingepakt en steek het kalfsnet met een houten prikker vast (dwars er in steken) of bind er een dun touwtje omheen. Braad de rolletjes, als voor runderlappen is beschreven, stoof ze na, gedurende plm. 45 minuten en verwijder voor het opdienen de prikker of het touwtje.

350 à 400 gr biefstuk, zout en peper, 100 gr boter, wat melk of water, (sago of aardappelmeel om te binden).

RUNDERBIEFSTUK

Schrap de biefstuk af en wrijf hem in met zout en peper, *onmiddellijk* voor het gebruik. Laat de helft van de boter intussen in een pan, die liefst aan de grootte van de biefstuk moet zijn aangepast, bruin braden totdat het schuim bijna is weggetrokken, leg er de biefstuk, met de ingekerfde kant naar beneden, in en bak hem in plm. 7 minuten aan weerszijden, bij fel vuur, vlug bruin. Voeg telkens een klontje boter toe, om verbranden van de jus te voorkomen, schuif de biefstuk over de bodem van de pan heen en weer, *zonder er in te prikken*, neem hem uit de pan en voeg, van het vuur, onder roeren, druppelsgewijze melk toe, tot de jus mooi gebonden is. Ook kan water toegevoegd worden, (of water met een scheutje melk) wat minder risico voor schiften oplevert. De jus wordt, bij gebruik van alleen water, desverkiezend met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel gebonden. N.B.: Biefstuk in zijn geheel bakken levert een smakelijker resultaat op dan wanneer men biefstukjes voor elke persoon afzonderlijk bakt.

← *Gebraden varkensrollade*

400 gr biefstuk, zout en peper, 4 eierdooiers. Voor de garnering: 1 ui of wat sjalotjes, mixed pickles, kappertjes, sla en desverkiezend ansjovis.

BIEFSTUK TARTARE

Schrap het vlees, dat zeer mals moet zijn, met een scherp mes af, zodat alle bindweefsel terugblijft. Vermeng het geschrapte vlees met zout en peper naar smaak, verdeel het in vier gelijke porties, vorm hiervan platronde ballen, maak er met een ronde lepel een kuiltje in en laat er een rauwe eierdooier in glijden. Plaats de biefstukjes, die *niet* gebakken worden, op een grote schotel en leg op elk biefstukje een kransje van zeer fijn gehakte ui of sjalotjes. Garneer met de overige ingrediënten en geef het gerecht met toast en boter, dus als koud vlees of in combinatie met pommes frites, gebakken aardappelen of aardappelcroquetten en sla.

400 gr mager rundvlees b.v. baklapjes, 1 ui, zout, peper en nootmuscaat, een klein scheutje room of melk, 100 gr boter.

DUITSE BIEFSTUK

Hak of maal het vlees fijn of bestel de biefstukjes opgemaakt bij de slager. Vermeng ze met de geraspte of zeer fijn gesnipperde ui, zout en specerijen, melk of room. Vorm er platronde koekjes van en maak hierop, b.v. met de stompe kant van een mes, grove ruitjes. Bak de biefstukjes in de boter, die zo bruin gebraden is dat het schuim bijna is weggetrokken, aan weerszijden vlug bruin en dien ze met de jus, die met melk, water en melk of alleen water is aangemaakt (zie runderbiefstuk) op. N.B.: Men kan de ui ook afzonderlijk bakken en hem op de biefstukjes, die bij voorkeur met een gebakken aardappelgerecht gepresenteerd worden, leggen.

4 dikke biefstukjes van de haas à 100 gr, zout en peper, 80 gr boter, melk, water en melk, of water. Voor de garnituur: fijne doperwten, worteltjes of kleine tomaten; bloemkool, bleekselderij, asperges of selderijknol; aardappelen, eiergelei.

CHATEAUBRIANDS MET GARNITUUR

Schrap de biefstukjes af, wrijf ze in met zout en peper en bind er voor een mooie, ronde vorm, een draadje omheen. Bereid de châteaubriands, zoals voor runderbiefstuk werd beschreven, leg op elk een plak eiergelei en garneer dit met een kransje van doperwten en een schijfje wortel in het midden. Leg rondom het garnituur, bestaande uit afwisselend vakjes van witte, groene en oranje-

rode groente (tomaatjes worden in wat boter gesmoord) een of ander gebakken aardappelgerechtje b.v. pommes frites.

4 kleine, ronde biefstukjes van de haas à 50 of 75 gr, zout en peper, 80 gr boter, melk, water en melk, of water. Voor de garnituur: 250 gr champignons of cantharellen, 8 kleine tomaten, wat boter, ui, citroensap, sago of aardappelmeel, zout en peper.

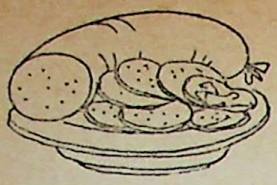
TOURNEDOS MET GARNITUUR (ook wel medaillons genoemd)

Bereid de tournedos als runderbiefstuk. Laat de schoongemaakte champignons of cantharellen in een stukje boter, waarin desverkiezend een gesnipperde ui gefruit is, in plm. 10 minuten gaar smoren. Bind het vocht met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel en maak de cantharellen met citroensap en peper op smaak. Laat de gewassen tomaten in een stukje boter in hun geheel gaar smoren. Leg de tournedos in het midden van een schotel, leg er de cantharellen of champignons, om en om met de tomaten, omheen en garneer verder met toefjes peterselie. Een gebakken aardappelgerechtje kan tevens als garnituur dienst doen. N.B.: Het bij de châteaubriands genoemde garnituur kan ook voor de tournedos dienen en omgekeerd. Beide vleesgerechtjes kan men met een of andere pikante saus (bruine saus, gekruide tomatensaus enz.) opdienen (zie het hoofdstuk sausen).

4 biefstukjes van de haas (tournedos of châteaubriands), 4 even grote stukjes geroosterd brood, 1 ei, 1½ eetlepel melk, wat zout en peper, 80 gr boter, een scheutje Madeira of Engelse saus, een klein blikje champignons.

ENGELSE BIEFSTUKJES

Bereid de biefstukjes als runderbiefstukjes en leg ze op het warme, geroosterde brood. Maak van het ei met melk, zout en peper, eiergelei, snijd er vier plakjes van en leg ze op de biefstukjes. Garneer verder met de verwarmde champignons en maak de jus, behalve met melk, ook met het champignonvocht en met een scheutje Madeira of Engelse saus af. Geef er een of ander fijn aardappelgerechtje (aardappelcroquetten, pommes paille of stro-aardappelen) en een fijne groente (asperges, doperwten of champignons) afzonderlijk bij.



VLEES

400 à 500 gr rundvlees (b.v. lende), 50 gr reuzel of vet spek, 6 eetlepels bloem, 2 uien, 2 knoflookpitjes, een flinke mespunt paprika, 3 eetlepels tomatenpuree, zout.

HONGAARSE GOULASCH

Snijd het vlees in tamelijk grote blokjes, was het, laat het goed uitlekken en leg het in het gesmolten vet of in het in dobbelsteentjes gesneden spek, dat zachtjes is uitgebakken. Laat het bruin bakken met gesnipperde ui en knoflookpitjes, strooi er de bloem overheen, laat haar, roerende, lichtbruin worden, voeg plm. 4 dl water toe, voeg paprika en tomatenpuree toe en laat het gerecht nog plm. 1½ uur (bij gebruik van taaier vlees 1 à 1½ uur langer) zachtjes stoven. Geef bij dit gerecht gekookte aardappelen, rijst of macaroni.

300 à 400 gr runderpoulet (van klapstuk of van lappen b.v. niet van schenkel) of een gelijke hoeveelheid gebraden of gekookt rundvlees, 3 grote uien, 150 gr halfboter, half rundvet, 10 eetlepels bloem, stukje laurierblad, 2 kruidnagelen, wat peper, 3 à 4 eetlepels azijn, ¾ l water, met een jusblokje of bruin van jus met water verdund, mespuntje suiker, (zout).

HACHÉE

Snijd het vlees zo nodig in stukjes, (zout het) en bak het met de gesnipperde uien, in de heet gemaakte boter met het vet, mooi bruin. Strooi er de bloem overheen en laat haar, onder roeren, lichtbruin worden, voeg nu het hete vocht, roerende toe met de kruiden en de azijn. Voeg de suiker toe en laat de hachée, indien van vers vlees bereid gedurende plm. 1½ uur, indien van een rest vlees bereid gedurende plm. ½ uur, zachtjes stoven. Verwijder voor het opdienen de kruiden en geef het gerecht in combinatie met gekookte aardappelen en appelmoes, bij hutspot, aardappelpuree of droog gekookte rijst.

GROOT RUNDVLEES BRADEN (in de oven)

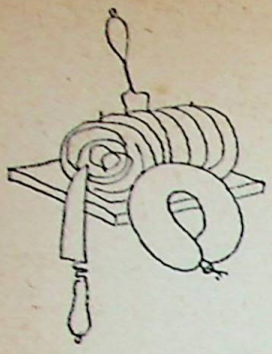
Kies voor vlees met korte braadtijd (wat dus van binnen rauw blijft): rosbief (dikke lende), ossenhaas, contrefilet, muis of spiertje, boeuf. Reken voor 1½ kg vlees 250 à 300 gr half vet en half boter of uitsluitend boter (bij gebruik van alléén boter — hetgeen is aan te raden, wanneer het vlees voor een groot aantal personen is bestemd en men dus veel jus nodig heeft — krijgt men een mooiere bruine jus).

Braadtijd: voor alle genoemde vleessoorten: 20 minuten per pond, behalve voor: rosbief 15 minuten per pond en voor ossenhaas 20 minuten voor elk gewicht. Bovendien moet bij deze manier van braden rekening gehouden worden met de afkoeling, die telkens door het bedruipen ontstaat. Men rekent daarom dan ook, over de gehele braadtijd, 10 à 15 minuten méér.

Vlees, dat niet onmiddellijk wordt aangesneden, hetgeen de smaak ten goede komt, wordt 5 minuten per pond korter gebraden, omdat het, wanneer het nog warm is, wat nagaart.

Bereiding van het vlees: reken per kg vlees 1 afgestreken eetlepel zout en, desverkiezend, wat peper. Wrijf het zout, onmiddellijk voordat het vlees gebruikt wordt, met de bolle kant van een lepel goed er in (strooi er wat peper over) en laat het vet in de braadslee, die op de onderste richel van de oven is geschoven dampend heet worden, voeg de boter toe en laat boter en vet samen bruin braden. Wacht tot het schuim bijna is weggetrokken, leg er het gezouten vlees in en schroei het vlug aan alle kanten dicht, waardoor het vleeseiwit onmiddellijk stolt en om het vlees een bijna ondoordringbaar laagje wordt gevormd, zodat er geen vleessappen kunnen uittreden.

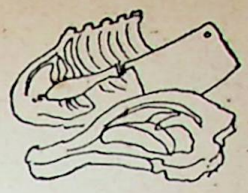
Zorg, dat de ovenbranders verticaal staan, m.a.w. dat de vlammen rechtop staan, hetgeen bij verschillende merken gasovens met „braden" wordt aangeduid. Zorg er tevens de eerste 10 minuten voor, dat de gasvlammen op volle toeren branden, waardoor een temperatuur van 250-275 graden C. bereikt wordt. Draai de ovenbranders na verloop



van 10 minuten zó laag, dat de vlammetjes niet kleiner kunnen gesteld worden. Bedruip nu tevens het vlees met een juslepel, d.w.z. giet telkens wat van de jus, die zich onder in de braadslee bevindt, over de bovenkant van het vlees (dit wordt niet gekeerd, maar blijft de gehele braadtijd door op dezelfde manier in de braadslee liggen), waardoor de kans op uitdrogen wordt voorkomen. Herhaal dit bedruipen om de 10 minuten.
Stel de gasvlammen na de tweede keer bedruipen een beetje hoger (iets minder dan half) zodat het vlees geregeld door blijft braden, hetgeen duidelijk hoorbaar is aan een braadgeluid.
Voeg, wanneer de jus onder het braden toch iets te heet mocht worden, af en toe een klein scheutje water of een klontje van wat achtergehouden boter toe hetgeen men het beste kan doen door de braadslee even een eindje uit de oven te trekken.
Voor grote stukken vlees, die voorzien zijn van een vetrand (rollade, ribstuk bv.) rekent men een wat langere braadtijd. Dergelijke stukken worden steeds eerst met de vetrand naar beneden in de gebruinde boter gelegd en daarna aan de andere zijde dichtgeschroeid: de vetrand blijft dus naar boven liggen.
Op dezelfde manier als voor groot vlees werd beschreven, kan ook groot wild (zie het desbetreffende hoofdstuk) als: haas, reebout, en dgl. worden gebraden, terwijl grote soorten gevogelte eveneens dezelfde bereidingswijze kunnen ondergaan.
Daar wild uiteraard nogal droog is, verdient het aanbeveling, het met een stuk beboterd perkamentpapier te bedekken of met een tweede bakblik af te dekken, zodra het vlees is bruin gebraden, terwijl over het borstvlees van klein gevogelte dunne schijfjes spek kunnen gebonden worden (barderen) hetgeen ook het uitdrogen voorkomt. De jus in de braadslee wordt ten slotte met water afgemaakt en eventueel met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel gebonden.

GROOT RUNDVLEES (OSSENHAAS ENZ,) BRADEN (op het vuur)

Kies voor vlees met korte braadtijd, dat dus van binnen rauw blijft: rosbief, ossenhaas, contrefilet, muis of spiertje, boeuf.
Reken voor 1½ kg vlees 250 à 300 gr half vet en half boter of uitsluitend boter (bij gebruik van alléén boter, hetgeen is aan te raden, wanneer het vlees voor een groot aantal personen is bestemd en men dus veel jus nodig heeft, krijgt men een mooiere, bruine jus).
Braadtijd: voor alle genoemde vleessoorten: 25 minuten per pond.

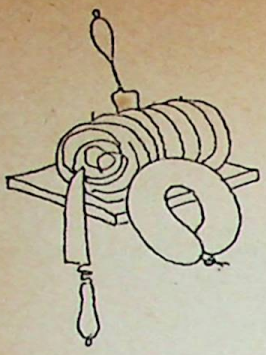


behalve voor: rosbief 20 minuten per pond en voor ossenhaas 25 minnuten voor elk gewicht.
Vlees, dat niet onmiddellijk wordt aangesneden, hetgeen de smaak ten goede komt, wordt 5 minuten per pond korter gebraden, omdat het, wanneer het nog warm is, nog wat nagaart.
Bereiding van het vlees: reken per kg vlees 1 afgestreken eetlepel zout en, desverkiezend, wat peper. Wrijf dit zout, onmiddellijk voordat het vlees gebruikt wordt, met de bolle kant van een lepel goed in het vlees (strooi er wat peper over) en laat intussen het vet in een ijzeren of stalen braadpan zo heet worden, dat het begint te dampen. Voeg nu de boter toe, laat vet en boter samen bruin worden, wacht tot het schuim bijna is weggetrokken, leg het vlees in de pan, schroei het vlug aan alle kanten dicht. Voeg vervolgens, nadat de pan even van het vuur genomen wordt (brandgevaar!), een *klein* scheutje water toe, doe het deksel op de pan, laat het water verdampen, hetgeen hoorbaar is wanneer weer een geluid van braden is waar te nemen en laat het vlees nu, met deksel op de pan, de vereiste tijd verder braden (zie bovenstaande, aangegeven braadtijden), op getemperd vuur. Keer het halverwege de braadtijd om.
De manier van braden vereist enige zorg, omdat, bij iets te fel vuur, het vlees kans loopt te branden. Dit kan voorkomen worden, door af en toe nog een scheutje water (voorzichtig!) of een stukje van wat achtergehouden boter toe te voegen. Gemakkelijker is het daarom dan ook, onmiddellijk, nadat het vlees bruin gebraden is, een flinke scheut water toe te voegen, maar hierdoor verliest het vlees aan smaak, omdat het gestoofd in plaats van gebraden wordt, terwijl ook de kleur van de bruine korst „terugtrekt".
Een dgl. methode kan echter wel worden aanbevolen, wanneer men van wat gaarder vlees houdt, maar deze mag alleen worden toegepast bij de meer vette vleessoorten, die minder kans op uitdrogen hebben, zoals bv. ribstuk en rollade.

1½ à 2 kg ossenhaas, 1½ à 2 afgestreken eetlepels zout, peper, 250 à 300 gr boter (bij deze fijne vleessoort wordt geen vet gebruikt), wat melk of melk en water, voor het afmaken van de jus.

OSSENHAAS À LA JARDINIÈRE (8 à 10 personen, voor 2 dagen)

Voor het garnituur: zie châteaubriands met garnituur. Braad de ossenhaas, zoals bij het braden van groot rundvlees werd aangegeven, snijd hem in dunne, schuine plakken, leg hem in zijn oorspronkelijke vorm op een verwarmde schotel



en leg er de verschillende groenten in kleurige vakjes omheen. Geef er een of ander gebakken aardappelgerechtje (zie het hoofdstuk „aardappelen") bij en giet een beetje van de jus, die met melk of water en melk (zie biefstuk) gebonden is, over de ossenhaas. Geef er de rest afzonderlijk bij. N.B.: Wil men het vlees in combinatie met gekookte aardappelen opdienen, dan de jus met meer water en melk afmaken en desverkiezend met wat sago of aardappelmeel binden.

OSSENHAAS MET MADEIRASAUS

Ingrediënten: als ossenhaas à la jardinière en ruine pikante saus, die met een scheutje madeira is afgemaakt. Champignons of cantharellen, gesmoorde tomaten en spruitjes of bleekselderij zijn de meest geschikte groenten, die bij deze schotel gegeven worden.

1½ à 2 kg ossenhaas, plm. 50 gr lardeerspek, zout, peper.

GELARDEERDE OSSENHAAS (8 à 10 personen, voor 2 dagen)

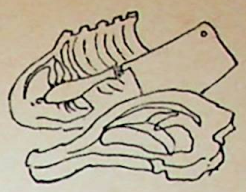
Bereid de ossenhaas als ossenhaas à la jardinière, maar rijg, met behulp van een lardeernaald, dunne reepjes vers, vet spek door de rug van het vlees.

1 ossetong (zonder keelstuk), zout, stuk ui en wortel, takjes peterselie, foelie en laurierblad, mespuntje thijm, 8 peperkorrels.

OSSETONG KOKEN

Laat de tong enige uren in zout water staan, wrijf haar goed af en spoel haar na. Breng de tong met ruim koud water, zout, droge en verse kruiden aan de kook en laat ze plm. 3 uur zachtjes koken tot ze gaar is (als vel en beentjes gemakkelijk loslaten, is zij gaar). Verwijder het vel, snijd de tong in schijven van niet dikker dan ½ cm. en leg de plakjes dakpansgewijze op een verwarmde schotel. Geef de ossetong op een der volgende manieren:

a. met bruine, pikante saus of madeirasaus en fleurons



b. Met zure eiersaus, aardappelpuree, prinsessebonen, witte bonen of flageolets;
c. met tomatensaus of cantharellensaus, aardappelcroquetten of rijst, macaroni of spaghetti.

B. Varkensvlees

4 varkenslapjes à 100 gr, 80 à 100 gr boter, of half boter, half vet, zout, (peper en gemalen kruidnagel).

VARKENSLAPJES

Schrap de lapjes af en wrijf ze in met zout (peper en kruidnagelgruis). Laat de boter in een koekenpan zo bruin worden, dat het schuim bijna is weggetrokken, leg er de lapjes in, schroei ze vlug aan weerszijden dicht en braad ze daarna bruin. Temper het vuur en laat ze, met het deksel op de pan en na toevoeging van een klein scheutje water, in $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ uur gaar worden. Keer ze, halverwege de braadtijd, om.

4 varkenslapjes à 100 gr, 80 à 100 gr boter, zout, (peper en gemalen kruidnagel), een dik papje van bloem en water of ei en paneermeel.

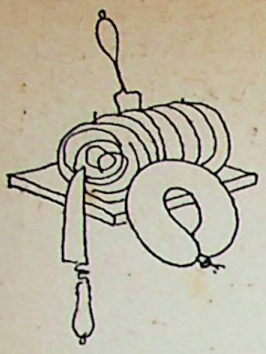
GEPANEERDE VARKENSLAPJES

Schrap de lapjes af en wrijf ze in met zout (peper en kruidnagelgruis). Haal ze daarna door het papje van bloem en water ofwel door het losgeklopte (niet schuimige) ei en daarna door paneermeel. Bak de lapjes verder als varkenslapjes, maar voeg geen water toe, daar het korstje dan loslaat.

4 varkenskoteletten of - karbonaden à 125 gr (haas- of lendekarbonaden zijn de fijnste, schouderkarbonade is doorregen), 80 à 100 gr half vet, half boter of boter, zout, (peper).

VARKENSKOTELETTEN OF - KARBONADEN

Schrap het vlees af, zout het (bestrooi het met peper). Laat de boter in de koekenpan zo bruin worden, dat het schuim bijna is weggetrokken en leg er de koteletten of karbonaden in. Schroei ze vlug aan weerszijden dicht en bak ze daarna vlug bruin. Temper het vuur, voeg een scheutje water toe en laat het vlees in $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ uur gaar worden. Keer het halverwege de braadtijd. N.B.: Karbonaden met een vetrand krullen gemakkelijk om, zodat de rand, voor het braden, moet worden ingekerfd. In dit geval kan men tevens met het gebruik van wat minder boter volstaan.



GEPANEERDE VARKENSKOTELETTEN OF - KARBONADEN

Deze worden op dezelfde wijze bereid als gepaneerde varkenslapjes. Voor de braadtijd: zie varkenskoteletten.

400 gr varkensbiefstuk, zout, (peper,) 100 gr boter, water met melk, sago of aardappelmeel om te binden.

VARKENSBIEFSTUK

Bereid het vlees op dezelfde wijze als runderbiefstuk en laat het in plm. 20 minuten gaar worden (wanneer men het langer braadt droogt het gemakkelijk uit en wordt het onsmakelijk). Maak de jus met water en melk af en bind hem, desverkiezend, met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel.

400 gr half runderhalf varkensgehakt of uitsluitend varkensgehakt (b.v. bij gebruik van zuurkool, boerenkool of stamppot van witte en savoyekool), 2 à 3 sneden brood zonder korst of 3 beschuiten, iets minder dan ½ eetlepel zout, peper, nootmuscaat, een scheutje melk of 1 ei, 80 gr half boter, half vet of boter, desverkiezend paneermeel.

GEHAKT

Zet het brood onder water, laat het weken en knijp het daarna goed uit. Verkruimel het brood of maak de beschuiten fijn en voeg ze met het zout, de specerijen, melk of ei, bij het gehakt. Meng alles goed door elkaar, vorm er vier even grote ballen van, (wentel ze door paneermeel) en leg ze in de boter, die zo heet is gemaakt, dat het schuim bijna is weggetrokken. Braad het gehakt mooi bruin in plm. 7 minuten, temper het vuur en laat het, met het deksel op de pan, gaar worden in ruim ½ uur. Voeg, wanneer de jus onder het braden nog te bruin dreigt te worden, af en toe een scheutje water toe en maak de jus ten slotte met water af. Bind haar, desverkiezend, met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel. N.B.: Gehakt van uitsluitend varkensvlees geeft geen mooie, bruine jus. Kleur haar daarom met behulp van een jusblokje of met wat gebrande koffiestroop (weinig gebruiken!) bij.

KERRIEGEHAKT

Bereid het kerriegehakt als gehakt, maar voeg, in plaats van peper en nootmuscaat, 1 afgestreken theelepel kerrie en 1 kleine geraspte ui toe.

VLEES

4 doorregen varkenslappen à 100 gr, een stukje boter, zout, peper.

DOORREGEN VARKENSLAPPEN

Schrap de lapjes af, wrijf ze in met zout en peper, laat het stukje boter bruin braden, leg er de varkenslappen in en bak ze aan werszijden mooi bruin. Laat ze, met het deksel op de pan, bij getemperd vuur nog plm. ½ uur zachtjes braden, maak de jus met wat water af en bind haar met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel.

750 gr krabbetjes, zout en peper, plm. 75 gr boter.

KRABBETJES

Schrap de krabbetjes af, wrijf ze in met zout en peper en bereid ze verder als varkenskoteletten. Laat ze echter door en door gaar worden in plm. 1 uur, zodat het vlees gemakkelijk van de beentjes loslaat. Geef gebraden krabbetjes bij verschillende stamppotten als b.v. stamppot van zuurkool, boerenkool of andijvie en stamp er de jus doorheen of geef haar er afzonderlijk bij.

300 à 400 gr vers vet spek of doorregen spek of vet, of doorregen rookspek, een stukje boter, zout.

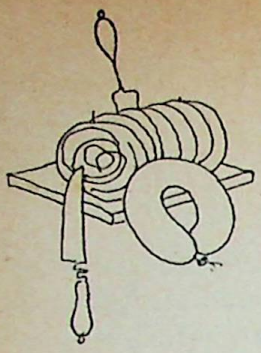
SPEK BAKKEN

Schrap het spek af (vers spek zouten!). Snijd het in dunne schijfjes of in dobbelsteentjes en leg ze in de gesmolten boter. Laat het spek, met het deksel op de pan, op een zacht vuurtje bakken tot het doorschijnend geworden is en gebruik het spekvet, al of niet met water verdund, bijwijze van jus of in stamppotten. N.B.: Wie van hard gebakken spek houdt, kan het spek, nadat het doorschijnend geworden is, in weinig van het vrijgekomen vet, vlug even bruin bakken.

400 gr verse worst, 80 gr boter, bloem.

SAUCIJSJES, BRAADWORST OF VERSE WORST

Was de worst, droog haar af en wentel haar door bloem. Laat intussen de boter in een braadpan bruin worden, wacht tot het schuim is weggetrokken, leg er de worst, waarin *niet geprikt wordt*, voorzichtig in, braad haar even aan weerszijden tot zij grijs van kleur geworden is, temper de



warmtebron en braad de worst vervolgens bruin en gaar in plm. ½ uur. Maak de jus met wat water af en bind haar, desverkiezend met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel. Geef saucijsjes bij bloemkool, rodekool of zuurkool; verse gebraden worst bij genoemde groenten en ook wel bij allerlei stampotten b.v. boerenkool, zuurkool, hete bliksem, bietenstamppot.

GROOT VARKENSVLEES BRADEN (in de oven) (varkensrib, rollade, fricandeau)

Bereid dit als groot rundvlees in de oven. Braadtijd voor alle genoemde soorten: 35 min. per pond en 15 min. extra voor het bedruipen.

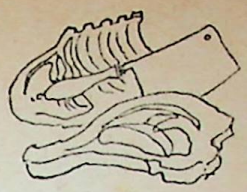
GROOT VARKENSVLEES BRADEN (op het vuur)

Kies hiervoor: varkenshaas, fricandeau, varkensrib, rollade. Reken per pond vlees 80 à 100 gr vet en boter of uitsluitend boter (vooral voor de fijnere soorten, zoals haas of filet b.v.) en neem minder boter, wanneer het vlees vrij vet is (b.v. rollade). Wijze van braden: zie rundvlees. Braadtijd: voor alle genoemde soorten: 40 minuten per pond. N.B.: Wanneer, na het braden, de jus erg vet is, dan wat vet afscheppen. Door toevoegen van veel water kan de jus niet voldoende ontvet worden.

Casseler rib van plm. 1½ kg, water.

CASSELER RIB KOKEN (gezouten en gerookte varkensrib)

Laat het vlees gedurende een nacht in ruim water weken, was het met lauw water af en breng het met koud water, zonder zout, aan de kook. Laat het in 1½ à 2 uur gaar koken en geef het vlees, in dunne plakken gesneden met tuinbonen, prinsessebonen, snijbonen, doperwten, zuurkool of flageolets. Geef er botersaus of bruin gebraden boter bij, bij gebruik van botersaus gespoten aard-



appelpuree en bij gebruik van bruine boter een of ander gebakken aardappelgerechtje (zie hoofdstuk aardappelen). Gebruik de bouillon voor erwtensoep, bruine- of witte bonensoep of groentesoep.

2 varkenstongen, zout, stuk ui en wortel, takjes peterselie en selderij, stukje foelie en laurierblad, mespuntje thijm, 2 à 3 peperkorrels.

VARKENSTONG KOKEN

Laat de tongen enige uren in water met zout staan, wrijf ze goed af en spoel ze na. Breng ze met ruim koud water, zout en droge, groene kruiden aan de kook en laat ze in plm. 1 uur zachtjes gaar koken. Verwijder het vel, snijd de tongen in schijfjes en geef ze met witte bonen en een zure saus ofwel met sla en aardappelpuree.

300 à 400 gr rookworst of 4 paar knakworstjes.

ROOKWORST OF KNAKWORSTJES KOKEN

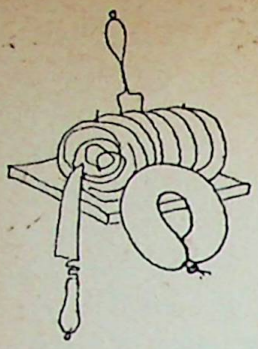
Was de worst en breng haar zonder er in te prikken, met koud water tot bijna op het kookpunt. Laat de worst, naar gelang van de dikte, 25 à 30 minuten — knakworstjes 10 à 15 minuten — in het hete water liggen en dien haar bij allerlei stamppotten op. Knakworstjes worden ook wel gegeven bij knappende verse broodjes en kadetjes of bij warme aardappelsla. Men geeft er bovendien wat mosterd bij.

C. Kalfsvlees

4 kalfslappen à 100 gr, 80 à 100 gr boter (bij het braden van kalfsvlees wordt geen vet gebruikt), zout en peper, (citroensap).

KALFSLAPPEN

Schrap de lapjes af en wrijf ze in met zout en peper. Laat de boter in een koekenpan zo bruin worden, dat het schuim bijna is weggetrokken, leg er de lapjes in, schroei ze vlug aan weerszijden dicht en braad ze daarna bruin. Temper het vuur en laat ze, met het deksel op de pan en na toevoeging van een klein scheutje water (en wat citroensap), in plm. ½ uur gaar worden. Keer ze halverwege de braadtijd om.



GEPANEERDE KALFSLAPJES OF KALFSOESTERS

4 kalfslapjes of 6 kalfsoesters van respectievelijk 50 of 75 gr, 80 à 100 gr boter, zout, peper, ei, paneermeel, citroensap en wat uitgetande schijfjes citroen.

Bereid de lapjes of oesters als gepaneerde varkenslapjes, maar laat het vlees, dat wat dunner moet zijn uitgesneden, in 20 minuten gaar worden. Druppel er, even voor het opdienen, wat citroensap op en garneer de schotel met enige uitgetande schijfjes citroen en desverkiezend met krulpeterselie. Geef bij gepaneerd kalfsvlees bij voorkeur een gebakken aardappelgerecht, omdat de jus weinig smakelijk is ofwel, braad tegelijkertijd (en wat langer) een runderlapje mee, wanneer men het vlees bij gekookte aardappelen en groenten wil geven.

KALFSOESTERS MET GEHAKT (gefarceerde kalfsoesters)

6 kalfsoesters à 50 gr, zout en peper, 125 gr aangemengd kalfsgehakt (zie recept gehakt), ½ ei, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie. Voor het paneren: ei, paneermeel, 100 gr boter.

Schrap de oesters en wrijf ze in met peper en zout. Maak het gehakt met ei en niet met melk en tevens met de peterselie aan. Vorm er 6 platronde koekjes van, ter grootte van de oesters, druk de oesters er stevig op en paneer het gerechtje daarna (zie gepaneerde varkenslapjes). Leg de oesters daarna in de bruin gebraden boter, waarvan het schuim bijna is weggetrokken en braad ze op dezelfde wijze, als voor gepaneerde varkenslapjes werd aangegeven, in 15 à 20 minuten gaar. Laat de gehaktzijde wat langer braden dan de andere zijde van de oester. Geef kalfsoesters in combinatie met fijne groenten en een of ander gerechtje van aardappelpuree (bv. croquetten) of een gebakken aardappelgerecht. Ook voor de feestelijke koffietafel is dit een zeer geschikt vleesgerechtje in combinatie met b.v. gesmoorde of gebakken tomaten en rijst, macaroni of spaghetti of met aardappelcroquetten en een gerechtje van cantharellen of champignons.

KALFSKOTELETTEN OF KALFSKARBONADEN

4 kalfskoteletten of -karbonaden à 125 gr, 80 à 100 gr boter, zout en peper.

Schrap het vlees af en wrijf het in met zout en peper. Laat de boter in de koekenpan zo bruin worden, dat het schuim bijna is weggetrokken,

leg er de karbonaden in en schroei ze vlug aan weerszijden dicht. Bak ze daarna bruin en laat ze, op getemperd vuur, in plm. 25 minuten, onder af en toe keren, gaar worden.

grote, dunne, ma-
ere kalfslapjes à 75
, zout en peper, 100
boter, paneermeel,
. Voor de garnering:
ansjovissen, uitge-
nde schijfjes citroen
een paar kapper-
es, desverkiezend
ard gekookt ei.

WIENER SCHNITZEL

Bereid gepaneerde kalfslapjes als in genoemd recept werd aangegeven. Leg ze op een verwarmde schotel en garneer elk lapje met een uitgetand schijfje citroen en een rolletje van een gehalveerde, ontgrate en gedeeltelijk ontwante ansjovis, waarop een kappertje en een partje hard hard gekookt ei wordt gelegd. Geef bij Wiener Schnitzel fijne jonge groenten b.v. doperwten, worteltjes of bloemkool en een aardappelgerechtje, dat in frituurvet gebakken is.

000 gr biefstuk, zout
en peper, 100 gr bo-
er, water met melk.

KALFSBIEFSTUK

Bereid de biefstuk als varkensbiefstuk, maar reken niet meer dan 15 minuten braadtijd. Maak de jus met water en melk af en bind haar, desverkiezend met sago of aardappelmeel.

magere kalfslapjes
75 gr, 100 à 125 gr
oter, zout en peper,
00 gr aangemaakt
met peterselie) kalfs-
ehakt, 4 dunne lap-
es kalfsnet, citroen-
ap.

BLINDE VINKEN

Bereid de blinde vinken als runderrolletjes met gehakt, leg ze in de bruin gebraden boter en braad ze vlug aan alle kanten mooi bruin. Temper daarna het vuur, voeg een scheutje water en wat citroensap toe, doe een deksel op de pan en laat de blinde vinken nog plm. ½ uur nastoven.

100 gr kalfsgehakt, 2
à 3 sneden oud brood
zonder korst, of 3 be-
schuiten, iets minder
dan ½ eetlepel zout,
peper, nootmuscaat,
desverkiezend 1 eet-
epel fijn gesnipperde,
gebakken ui, of wat
gehakte truffels en
Madeira.

KALFSGEHAKT

Zet het brood onder water, laat het weken en knijp het daarna goed uit. Verkruimel het brood of maak de beschuiten fijn en voeg ze, met het zout, de specerijen en melk of ei, bij het gehakt. Voeg voor fijn, geurig gehakt wat truffels en Madeira toe of gebakken ui. Meng alles goed door elkaar, vorm er vier even grote ballen van

(wentel ze door paneermeel) en leg ze in de boter, die zo heet is gemaakt, dat het schuim bijna is weggetrokken. Laat het gehakt in plm. 20 minuten gaar worden.

GROOT KALFSVLEES BRADEN (in de oven)
(kalfsnierstuk, fricandeau, rollade, enz.)

Zie hiervoor: groot rundvlees braden en reken 25 min. braadtijd per pond voor alle genoemde soorten en 15 min. extra voor het bedruipen.

GROOT KALFSVLEES BRADEN (op het vuur)

Kies hiervoor: kalfshaas, fricandeau, filet of rollade, kalfsnierstuk. Reken per pond vlees 80 à 100 gr boter. Braadtijd voor alle genoemde soorten: 35 minuten per pond, uitgezonderd voor kalfshaas en kalfsfilet voor elk gewicht.

1½ kg kalfsborst, zout, 500 à 600 gr fijn kalfsgehakt (zie recept kalfsgehakt), 1 blikje truffels, scheutje Madeira, 250 à 300 gr boter.

GEVULDE KALFSBORST (10 à 12 personen)

Wrijf het vlees in met zout en schuif tussen het opengesneden vlees en het vel het getruffeerde gehakt. Naai de opengesneden kanten dicht en braad het vlees, onder af en toe bedruipen (voor in de oven) of af en toe omkeren (voor op het vuur), in plm. 2 uur gaar. N.B.: Men kan gevulde kalfsborst opdienen met een ,,garnituur", zoals dit voor châteaubriands en ossenhaas à la jardinière werd aangegeven.

1 kalfstong, zout, stuk ui en wortel, takjes peterselie, foelie en laurierblad, mespuntje thijm, 4 peperkorrels.

KALFSTONG KOKEN

Bereid de kalfstong als ossetong, doch reken een kooktijd van plm. 1½ uur. Geef gekookte kalfstong, in dunne plakken gesneden, bij voorkeur met een fijne, lichtgekleurde saus, aardappelpuree en champignons of cantharellen ofwel met witte bonen en zure eiersaus.

D. Schapen- en lamsvlees

4 lamslapjes à 100 gr, zout, peper, (gemalen kruidnagel,) 80 à 100 gr boter

LAMSLAPJES

Bereid de lampslapjes, als varkenslapjes, doch reken een braadtijd van plm. ½ uur. Geef bij lamslapjes bv. gebakken of gesmoorde tomaten, witte bonen, worteltjes of gesnipperde wortelen, chinese kool, gestoofde witte- of savoyekool, andijvie en een gerecht van aardappelpuree of gekookte aardappelen.

4 lamslapjes à 100 gr, zout en peper, gemalen kruidnagel, 2 eetlepels tomatenpuree, een mespuntje thijm, stukje ui, 80 à 100 gr half vet, half boter of boter.

PIKANTE LAMSLAPJES

Bereid de lamslapjes als varkenslapjes. Voeg tomatenpuree, thijm en ui (in zijn geheel) toe wanneer de lapjes bruin gebraden zijn en laat ze plm. ½ uur zachtjes stoven. Zeef de jus, voeg, zo nodig, nog wat water toe en bind de jus met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel.

8 lamskoteletten à 50 gr, 150 gr boter, zout, peper en nootmuskaat, ei en paneermeel.

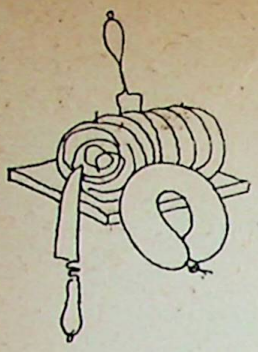
GEPANEERDE LAMSKOTELETTEN (fijn dinergerecht)

Bereid de lamskoteletten als gepaneerde varkenslapjes. Reken echter een braadtijd van plm. 15 minuten. Voorzie de afgeveegde beentjes van papieren manchetjes en plaats ze b.v. rondom, tegen een bergje van aardappelpuree, dat in het midden of op de ene zijde van een schotel is gelegd. Garneer verder met fijne doperwten (en worteltjes) en strooi hierop wat zeer fijn gehakte peterselie. Ook kan men gesmoorde tomaatjes, gevuld met doperwten rondom de koteletjes, die dakpansgewijze op een schotel zijn gelegd, plaatsen en dan verder met gespoten aardappelpuree en toefjes krulpeterselie garneren.

1 kg lams- of schapenbout, zout, peper, gemalen kruidnagel, 200 gr boter of half vet, half boter.

LAMSBOUT OF SCHAPENBOUT (voor 2 dagen)

Spoel het vlees af, laat het goed uitlekken en wrijf het in met peper, zout en gemalen kruidnagel. Laat het vet in een braadpan dampend heet worden, voeg de boter toe, wacht tot het



schuim is weggetrokken en leg er het vlees in. Schroei het aan alle kanten vlug dicht, braad het bruin, voeg een scheutje water toe, doe het deksel op de pan en laat lamsbout gedurende 3 kwartier, schapenbout gedurende 5 kwartier zachtjes stoven. Maak de jus met water af en bind haar, desverkiezend, met wat aangemengde sago of aardappelmeel.

1 kg lams- of schapenvlees, zout en peper, 200 gr boter of half vet, half boter. Voor de marinade: 1 grote ui, 2 laurierbladeren, 2 kruidnagelen of 4 peperkorrels, 1 l half water half azijn, mespunt suiker.

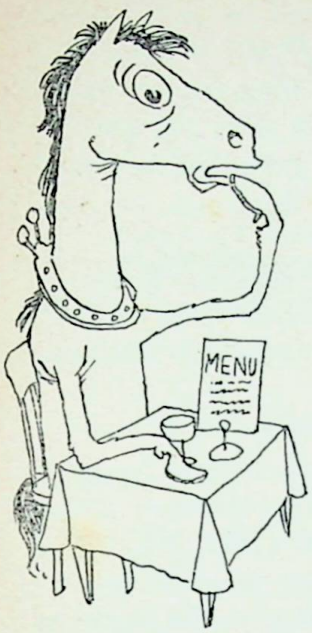
GEMARINEERDE LAMS- OF SCHAPENBOUT

Spoel het vlees af en wrijf het in met peper en zout. Snijd de ui in schijven en voeg ze, samen met de kruiden, bij het vocht, waarin de suiker is opgelost. Leg het vlees in de marinade en laat het, gedurende minstens 24 uur (of gedurende 2 dagen) in het vocht staan. Neem het uit de marinade, droog het goed af en braad het op de wijze, zoals dit voor lamsbout werd aangegeven. Maak de jus, inplaats van met water, met het marinadevocht af. N.B.: Door het marineren van lams- of schapenvlees wordt de typische, sterke smaak enigszins weggenomen, terwijl het vlees bovendien malser wordt. Dien gemarineerde lams- of schapenbout bij voorkeur met rodekool en/of appelmoes en gekookte aardappelen met de jus op.

250 gr schapenpoulet, 80 gr boter of half vet, half boter, 1 pond witte bonen, zout, peper, wat paprikapoeder of 2 eetlepels tomatenpuree, 1 ui, 2 grote winterwortelen.

SCHAPENPOULET MET WITTE BONEN EN GESNIPPERDE WINTERWORTELEN

Was het poulet, laat het goed uitlekken en bestrooi het met zout en peper. Laat het vet smelten, voeg daarna de boter toe, wacht tot het schuim bijna is weggetrokken en leg er het poulet in. Laat het, samen met de gesnipperde ui (en bestrooid met de paprika) op een zacht vuurtje, onder af en toe omkeren, in plm. 3 kwartier gaar en bruin worden. (Voeg dan de tomatenpuree toe.) Vermeng de witte bonen, die geweekt en voorgekookt zijn en daarna met de gesnipperde wortelen in zo weinig mogelijk water zijn gaar



gekookt, met het schapenpoulet, maak de jus met water af en geef haar afzonderlijk, in combinatie met gekookte aardappelen, bij bovengenoemd gerecht.

E. Paardevlees

Paardevlees is zeer eiwitrijk, terwijl het ook een niet onbelangrijk percentage aan mineralen, vooral aan ijzer (paardebiefstuk als ,,geneesmiddel" voor zieken en herstellenden!) bevat. Om deze redenen is het dus een alleszins te waarderen vleessoort, die zeker niet als iets minderwaardigs mag beschouwd worden.

BEREIDING

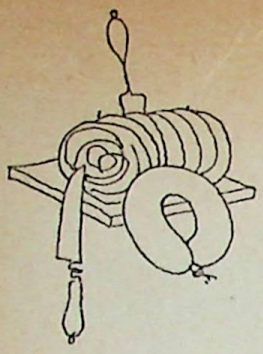
De bereiding van paardevlees is geheel gelijk aan die van rundvlees, doch, omdat het vlees iets zoeter van smaak is, wordt wat meer zout, nl. 12 gr per kg (d.i. iets meer dan 1 afgestreken eetlepel) gebruikt. Bij het bereiden van paardelappen verdient het bovendien aanbeveling, altijd een stukje laurierblad of een paar kruidnagelen ofwel een combinatie van beiden, te laten meestoven, hetgeen de smakelijkheid zeer ten goede komt. Het fijnste vlees krijgt men ook hier weer van de haas, die op dezelfde wijze als ossenhaas wordt bereid. Ook hachée van paardenvlees is zeer smakelijk: vraag de slager hiervoor echter nooit schenkelvlees, maar steeds doorregen lappen ofwel klapstuk.

F. Orgaanvlees

4 schijven kalfslever à 75 of 100 gr, 4 dunne schijven doorregen rookspek, 1 ui of wat sjalotjes, zout en peper, bloem, 80 gr boter.

GEBAKKEN KALFSLEVER

Laat de lever tot aan de bereiding in water staan, droog de plakken af en wrijf ze in met zout en peper. Wentel ze daarna door bloem. Laat de boter in een koekenpan bruin braden, wacht tot het schuim bijna is weggetrokken, leg er de lever in en laat haar, samen met de gesnipperde ui,



op een getemperd vuur, onder af en toe omkeren in plm. 10 minuten, zachtjes bruin bakken. Bak de laatste 5 minuten het spek mee, leg op iedere schijf lever een schijfje spek en dien het gerecht met bloemkool, appelmoes of gestoofde koolraap op.

GEBAKKEN VARKENS- EN RUNDERLEVER

Bereid dit gerecht als gebakken kalfslever, doch reken een braadtijd van een kwartier à 20 minuten.

2 halszwezeriken van plm. 500 gr te zamen, ui, wortel, peterselie, zout, ei, paneermeel, frituurvet, wat gebraden boter.

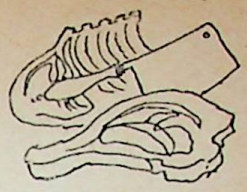
GEBAKKEN ZWEZERIK (fijn dinergerecht)

Laat de zwezeriken tot aan de bereiding in water staan, breng ze met vers water, zout en droge kruiden aan de kook, giet het water, zodra het kookt, af en breng de zwezeriken opnieuw met vers water aan de kook. Laat ze nu plm. 20 minuten zachtjes koken en daarna even uitlekken. Verwijder zoveel mogelijk alle vetdeeltjes en vellen, leg de zwezeriken tussen twee plankjes, verzwaar het bovenste, zodat ze enigszins plat geperst worden. Haal ze vervolgens door het ei, dat met 1 eetlepel water los, maar niet schuimig is geklopt, wentel ze daarna door paneermeel, schud alle overtollig paneermeel er af en bak de zwezeriken in niet te heet frituurvet goudbruin en gaar. Giet er wat bruin gebraden boter over en dien de zwezeriken op met fijne groenten als b.v. champignons of doperwten en gespoten aardappelpuree of met een „garnituur" als voor châteaubriands werd aangegeven.

2 halszwezeriken van plm. 500 gr te zamen, 125 gr boter, ui, wortel, peterselie, zout, ei, paneermeel.

GEPANEERDE ZWEZERIKLAPJES (Escalopes de ris de veau)

Bereid de zwezeriken als gebraden zwezerik, doch laat ze slechts even koken. Snijd ze daarna in plakjes van plm. 1 cm dik, paneer ze en laat ze, onder af en toe omkeren, in bruin gebraden boter plm. 10 minuten zachtjes bakken, zonder



toevoeging van water. Dien de zwezeriklapjes op met een garnituur als voor châteaubriands of voor tournedos of ossenhaas à la jardinière werd aangegeven.

Hersenen van 2 kalveren, zout, 125 gr boter, ui, wortel, peterselie, 4 peperkorrels, ei, paneermeel.

GEBAKKEN KALFSHERSENEN

Bereid de kalfshersenen als zwezeriklapjes, maar laat tevens de peperkorrels in de bouillon trekken. Dien ze met croûtons en gesmoorde champignons, tomaten of een gebakken aardappelgerechtje en sla op.

2 halszwezeriken, ui, wortel, peterselie, zout, stukje foelie, 4 peperkorrels.

RAGOÛT VAN ZWEZERIK

Kook de zwezerik gaar in plm. ½ uur in water met kruiden, als gebakken zwezerik. Snijd hem in stukjes en gebruik hem voor ragoût, die op dezelfde wijze wordt bereid als ragoût van kalfsvlees.

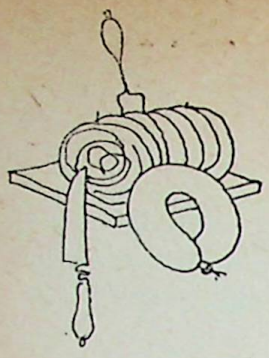
1 kg lever, desverkiezend 50 gr vers vet lardeerspek, zout.

LEVER KOKEN

Laat de lever tot aan de bereiding in water staan en breng haar met zoveel water (en 1½ afgestreken eetlepel zout per liter water) dat zij juist onderstaat, tot bijna op het kookpunt. Laat de lever nu, zonder koken (het water moet echter wel tot bijna op het kookpunt blijven) in 1 uur gaar worden, bewaar haar in het kookvocht, snijd haar in dunne plakjes en geef haar, met peper en zout, bij de boterham. N.B.: Men kan de lever eerst met reepjes spek larderen d.w.z. doorrijgen met reepjes spek, met een lardeernaald, hetgeen het gerecht minder droog doet zijn. Om te voorkomen, dat de lever onder het „koken" aan de bodem van de pan kleeft, legt men wel een bord onder in de pan.

KALFSNIER KOKEN

Zie voor de bereiding: kalfsniersoufflé.



G. De slacht

LEVERPASTEI (voor onmiddellijk gebruik)

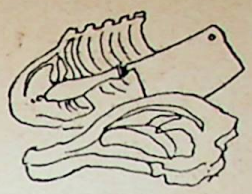
1 pond varkens- of kalfslever, 200 gr vers, vet spek, 4 peperkorrels, mespuntje thijm, stukje laurierblad, 1 grote ui, zout. Voor het binden: 2 blaadjes witte gelatine.

Kook de lever als bij ,,lever koken" werd beschreven, maar voeg het spek toe en laat tevens de kruiden, die in een dun papje gebonden zijn, meekoken. Maal lever en spek daarna door de vleesmolen. Laat intussen het kookvocht tot op ¼ inkoken, voeg de fijn gemalen massa toe en roer alles goed door elkaar. Voeg zo nodig nog wat zout en peper (desverkiezend ook een snufje marjolein- of kruidnagelpoeder) toe en los in de warme massa de gelatine, die eerst 10 minuten in koud water geweekt is en daarna is uitgeknepen, op. Bewaar de leverpastei op een koele, droge plaats, niet langer dan 1 week bij niet warm weer, anders wat korter. N.B.: Men kan de pastei ook met wat bloem in plaats van met gelatine binden. Men moet het mengsel dan even laten koken. Daarna wordt het, wanneer men het wil bewaren, gedurende 1 uur, bij een temperatuur van 100 gr. C. gesteriliseerd.

BALKENBRIJ

1 varkenskop zonder kinnebak, plm. ½ pond vers, vet spek, 5 à 6 liter water, zout, peper, nagelgruis, 1½ pond pannekoekenmeel (dit kan men kant en klaar bij de kruidenier kopen), nog wat gewone bloem voor het bestrooien van de kom.

Was de varkenskop en het spek en kook ze in ruim water met zout (1 afgestreken eetlepel per liter) gaar. Haal het vlees van het been en maal het, samen met het in stukken gesneden spek door een vleesmolen met fijn rooster. Kruid het vleesmengsel naar smaak met peper en kruidnagelpoeder, doch houd er rekening mee, dat nog bouillon en meel wordt toegevoegd. Breng het kookvocht, dat met water tot 5 à 6 liter wordt aangevuld, aan de kook, voeg de vleesmassa toe, breng de massa opnieuw aan de kook en roer er nu zoveel meel doorheen tot een stijf mengsel, als voor stevige griesmeelpudding b.v., verkregen is. Roer vooral goed over de bodem van de pan. Proef of het mengsel voldoende zout is. Breng het



daarna in met bloem bestrooide, vrij ondiepe kommen of schalen over en laat de balkenbrij koud worden. Snijd haar daarna in plakken van ongeveer een vinger dik, wentel ze door bloem en bak de balkenbrij in gesmolten reuzel of in boter, vlug bruin. N.B.: In plaats van een varkenskop en spek kan men ook uitsluitend het kookvocht van leverworst (zie het volgend recept) of bouillon met stukjes vlees van krabbetjes gebruiken voor de bereiding van balkenbrij, in welk geval dit gerecht voordeliger in prijs wordt en toch heel smakelijk is.

1 varkenslever, ½ pond vers, vet spek, bloem, 2 à 3 l water, zout, peper, nootmuscaat.

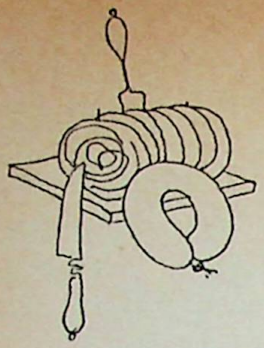
LEVERWORST (om te bakken)

Laat de lever gaar koken, zoals bij „lever koken" werd beschreven. Draai haar door de vleesmolen met een fijn rooster, draai er ook het gekookte spek doorheen en bereid de leverworst verder als balkenbrij. Doe het mengsel in wijde papieren darmen of breng het in ondiepe kommen of schalen over, laat het koud worden, snijd de worst in plakken, wentel ze door bloem en bak ze in hete reuzel of boter aan weerszijden bruin.

¼ varkenskop (in stukken gezaagd), 1½ pond rund- of varkensvlees, 1½ afgestreken eetlepel zout, 1 theelepel peper, ½ theelepel gemalen kruidnagel, ¼ theelepel nootmuscaat, desverkiezend wat augurkjes uit het zuur, azijn.

HOOFDKAAS

Zet de varkenskop tot aan de bereiding in zout water, borstel hem daarna in lauw water goed schoon, spoel hem af en laat hem daarna in zoveel water, dat hij voor ongeveer de helft onderstaat, in plm. 1½ uur gaar koken. Voeg nu het gewassen vlees toe en laat alles nog ongeveer 1 uur koken, zodat het vlees van de kop gemakkelijk van het been loslaat en er maar weinig kookvocht is overgebleven (plm. 2 kopjes). Haal het vlees van het been en maal het, samen met het rund- of varkensvlees, door een vleesmolen met fijn rooster. Voeg de gemalen massa bij het kookvocht, roer alles met zout en kruiden goed door elkaar en voeg ook de in kleine stukjes gesneden augurkjes

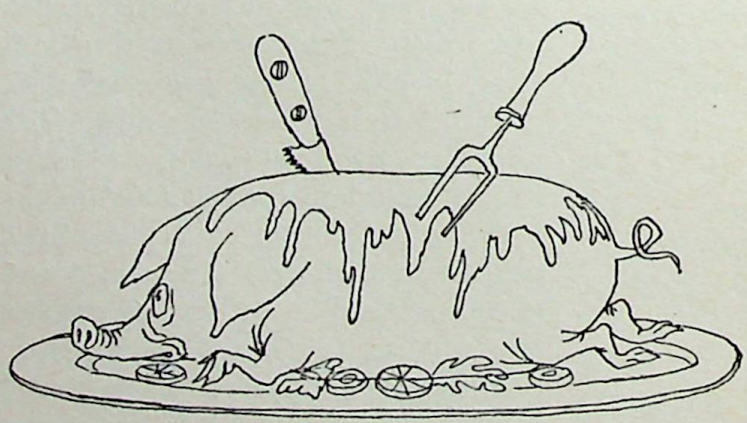


toe. Roer nu een scheutje azijn naar smaak door het mengsel, breng de hoofdkaas in kommetjes over, dek ze af met juist passende perkamentpapiertjes, die in azijn zijn gedrenkt en giet hierop weer wat azijn. Laat de hoofdkaas koud en stijf worden en snijd haar in dunne plakjes bij de boterham. Gedurende 1 à 2 weken houdbaar.

1 kg zwoerd waarvan de speklaag minstens 1 cm dik moet zijn, plm. 10 dun uitgesneden, magere varkenslapjes à 75 gr, 2 theelepels peper, 2 theelepels nootmuscaat, 1 theelepel gemalen kruidnagel, zout, inmaakazijn.

ZWOERD-ROLLETJES

Week het zwoerd enige uren in lauw water en snijd er dan lapjes van ter grootte van plm. 10 × 20 cm. Wrijf ze aan de spekzijde met een beetje zout in. Wrijf de varkenslapjes in met het zout en de kruiden, leg op elk lapje zwoerd een varkenslapje en rol alles te zamen stevig op. Bind de rolletjes met een touwtje dicht en kook ze gaar in kokend water in plm. 1 uur. Neem ze uit het kookvocht, schik ze in een Keuls potje en giet er, wanneer ze afgekoeld zijn, een mengsel van $\frac{1}{4}$ water en $\frac{3}{4}$ inmaakazijn of kruidenazijn op. Laat ze enige dagen staan en gebruik de zwoerd-rolletjes in dunne plakjes gesneden, als broodbelegging. N.B.: Wie dit gerechtje voordeliger wil maken, kan ook het zwoerd alleen oprollen en het varkensvlees achterwege laten. Ook in dit geval is het gerechtje, met wat mosterd opgediend, zeer smakelijk.



WILD EN GEVOGELTE

Onder de wildsoorten, die in ons land gegeten worden, nemen haas en konijn wel de voornaamste plaatsen in.

Ook aan het tamme konijn zal onder het hoofdstuk „wild" de nodige aandacht worden besteed, daar dit het gemakkelijkst verkrijgbaar is en meer dan het wilde konijn gegeten wordt.

Van de „harige" wildsoorten is ook de ree, vooral de reebout, zeer geliefd. Gecombineerd met de gerechten, die daarvoor speciaal geschikt zijn, vormt ze een zeer exquise wildschotel.

Daarnaast kennen wij vele gevogeltes, waaronder de kip, in de vorm van braadkip of als piepkuiken of poularde, wel het beste bekend is. Dit gerecht komt dan ook vrij dikwijls op een feestelijk menu voor. Daarnaast zijn gebraden jonge hanen een echte delicatesse, terwijl minder dikwijls gebruik wordt gemaakt van tamme of wilde eend, fazant en patrijs. Groot gevogelte, zoals gans en kalkoen, wordt voornamelijk voor Kerstdiners gereserveerd.

1 haas (2 à 3 kg), 75 à 100 gr lardeerspek, 250 à 300 gr boter, zout.

HAAS BRADEN (plm. 8 personen)

Was de panklaar gemaakte haas, laat hem goed uitlekken en wrijf hem van binnen en van buiten in met zout. Bekleed de rug met dunne reepjes lardeerspek, bind ze met draadjes vast of snijd het spek in dobbelsteentjes en braad ze, samen met de boter, mee (in het laatste geval heeft het vlees vlugger kans om uit te drogen). Braad de haas in een braadslede in de oven, zoals voor groot vlees werd aangegeven of in

een grote pan op het vuur. Wie haas bovenop wil braden kan hem beter eerst in stukken snijden en hem daarna op een niet te fel vuur zetten, onder af en toe bedruipen met het vocht. Het bekleden met reepjes spek (barderen) kan hierbij achterwege worden gelaten, maar wel worden de dobbelsteentjes spek, samen met de boter, gesmolten, daar het vlees anders veel te droog wordt. Dreigt de haas, die in de oven gebraden wordt, te bruin te worden, dan de bovenkant afdekken met een bakblik, deksel of een met boter bestreken perkamentpapier. *Geregeld* bedruipen (om de 10 minuten) is ook bij het braden in de oven zeer noodzakelijk, daar het vlees anders droog en hard wordt. Ook kan onder het braden af en toe wat water worden toegevoegd. Reken als braadtijd 2½ à 3½ uur (naar gelang van de ouderdom en grootte van het dier) en probeer of het vlees gemakkelijk van de beentjes loslaat: in dit geval is de haas gaar. Maak de jus met water (en met het geklopte bloed) van de haas af en, desverkiezend, ook met een scheutje rode wijn. Dien de gebraden haas op met appelmoes of compote van appelschijven (met rode schil!), met veenbessen- of cranberriecompote, rode kool en gekookte aardappelen.

½ haas, die van de beentjes is ontdaan, 2 dl ontvette jus van de haas of bouillon van het karkas van de haas, verdund met wat jus; 50 gr vet van de hazejus en boter (of alleen boter), 50 gr bloem, 1 ui, 1 dl geurige azijn, 2 dl rode wijn (gewone tafelwijn kan dienst doen), 1½ eetlepel suiker, peper, kruidnagel.

HAZEPEPER (van resten gebraden haas)

Laat het jusvet met de boter bruin braden, braad hierin de gesnipperde ui, voeg de bloem toe, laat alles al roerende bruin worden en giet er daarna de warme jus of bouillon, bij kleine gedeelten tegelijk, bij. Voeg vervolgens azijn, wijn, peper, kruidnagel en suiker toe, laat de saus plm. een kwartier zachtjes koken en zeef haar. Leg er dan de stukjes haas in en laat ze, op een zacht vuur, gedurende plm. 1 uur stoven. Bind de jus, als ze nog wat te dun mocht zijn, met aangemengde maizena bij.

WILD EN GEVOGELTE

1 tam konijn, 200 gr (of meer of minder) boter, zout, (azijn).

TAM KONIJN BRADEN (8 à 10 personen)

Was het gestroopte konijn en laat het, desverkiezend, enige uren in water met een scheut azijn staan, waardoor de typische smaak van tam konijn, die door sommigen minder gewaardeerd wordt, voor het grootste gedeelte wordt weggenomen. Laat het konijn goed uitlekken, wrijf het van binnen en van buiten met zout in en braad het, echter, zonder het met reepjes spek te bekleden, zoals voor haas werd aangegeven. Gebruik het vet van het konijn gedeeltelijk in plaats van boter en gebruik minder boter, naar gelang het konijn vetter is. Ontvet de jus indien dit nodig is (door het bijgieten van water wordt de jus niet minder vet, wel minder smakelijk!) en maak haar af met een beetje aangemengde sago of aardappelmeel. Geef bij tam konijn dezelfde gerechten als voor haas werd aangegeven.

1 konijn (plm. 1 kg), 100 à 150 gr boter, zout, peper, plm. 50 gr suiker.

WILD KONIJN BRADEN (3 à 4 personen)

Was het konijn, verdeel het in stukken en wrijf ze in met zout en peper. Bereid het konijn verder als haas, die in stukken gesneden gebraden wordt (zie haas braden). Reken als braadtijd 1½ à 2 uur. Geef bij wild konijn dezelfde gerechten als bij haas braden werd aangegeven.

1 tam of wild konijn. Voor de marinade: 1 l half water, half azijn, desverkiezend een scheutje rode wijn, wat suiker, 4 peperkorrels, ui.

GEMARINEERD KONIJN (vooral geschikt voor oud konijn)

Zet het gewassen en in stukken gesneden konijn in de marinade, waaraan peperkorrels, suiker en gesneden ui zijn toegevoegd. Zorg dat het onder staat. Laat het hierin gedurende 2 dagen staan, droog de stukken af en braad ze daarna als tam of wild konijn. Maak de jus, in plaats van met water, met een scheutje van de marinade af.

1 reebout of reerug. Voor de marinade: azijn en een scheutje rode of witte wijn,

REEBOUT BRADEN

Maak een marinade van azijn, water en wijn, waaraan de gesnipperde ui en de kruiden zijn

water, mespuntje thijm, stukje laurierblad, 2 kruidnagelen, 4 peperkorrels, 1 ui of 2 sjalotjes of een paar knoflookpitjes. Voor het braden: 300 à 350 gr boter, zout en peper, lardeerspek.

toegevoegd. Laat de reebout hierin 2 dagen staan, keer hem, droog hem af en wrijf hem in met zout. Bedek hem met dunne schijfjes spek, zoals bij haas braden werd aangegeven en braad de reebout in de oven ofwel bovenop, zoals in genoemd recept werd beschreven. Dien reebout op met compote van veenbessen of cranberries of een andere vruchtencompote, met bessengelei, kastanjepurée, of met purée van knolselderij en een of ander gebakken aardappelgerechtje, bv. aardappelcroquetten.

1 braadkip, 100 à 150 gr boter, zout.

KIP BRADEN (3 à 4 personen)

Was de kip, laat haar goed uitlekken en wrijf haar van binnen en van buiten met zout in. Leg binnenin de kip een klontje boter en leg haar daarna in de braadslede of braadpan. Braad haar in de bruin gebraden boter in 1½ uur gaar en lichtbruin, op dezelfde wijze als voor groot vlees in de oven of voor groot vlees bovenop, werd aangegeven. Veeg de pootjes af en bekleed ze met papieren manchetjes. Dien gebraden kip op met doperwtjes, sla, appelmoes, gemengde compote of compote van abrikozen en een gebakken aardappelgerecht.

1 braadkip, 200 gr aangemengd gehakt, 150 à 200 gr boter, zout.

GEVULDE KIP BRADEN (4 à 5 personen)

Was de kip, laat haar goed uitlekken, zout haar, snijd het borstvel voorzichtig los en schuif het aangemengd, geurig gehakt tussen borstvel en vlees (zie ook recept van kalfsgehakt).

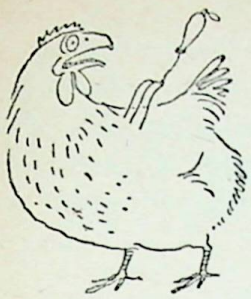
Neem een houten pennetje, draai het borstvel een slag om en zet dit stevig vast ofwel naai het borstvel dicht. Braad de kip in plm. 1½ uur lichtbruin en gaar op dezelfde wijze als voor groot vlees in de oven of voor groot vlees bovenop, werd aangegeven. Dien gevulde kip op met dezelfde gerechten, als voor gebraden kip werd aangegeven.

1 poularde, 150 à 200 gr boter, zout.

POULARDE BRADEN (vetgemeste kip, 5 à 6 personen)

Was de poularde, laat haar goed uitlekken en wrijf haar van binnen en van buiten met zout in.

WILD EN GEVOGELTE



Leg binnenin de poularde een klontje boter en braad haar in 2 à 2½ uur lichtbruin en gaar op dezelfde wijze als voor groot vlees in de oven of voor groot vlees bovenop, werd aangegeven. Vang de pootjes af en bekleed ze met papieren manchetjes. Dien bij poularde dezelfde compotes of groenten op (ook champignons of cantharellen zijn geschikt) als voor gebraden kip werd aangegeven.

4 jonge hanen, 200 gr boter, zout.

JONGE HANEN EN PIEPKUIKENS BRADEN (1 of ½ per persoon)

Bereid de jonge hanen op dezelfde wijze als gebraden kip en geef er dezelfde compotes of groenten bij. Worden de jonge hanen zonder aardappelen gebruikt, dan wordt niet meer dan 125 gr boter gebruikt.

1 tamme of 2 wilde eenden, 75 gr boter voor tamme, 175 gr boter voor wilde eenden, zout, aardappelen of appelen.

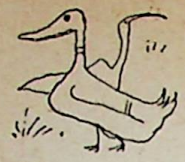
TAMME OF WILDE EEND BRADEN (4 à 5 personen)

Snijd de traanklier van de eenden (die zich bij het achterlijf bevindt) voorzichtig weg, was de eenden en laat ze goed uitlekken. Wrijf ze van binnen en van buiten met zout in, vul de holte binnenin met enige geschilde aardappelen of appelen (deze nemen de sterke smaak weg), naai het vel dicht of steek het met een houten pennetje vast en bereid de eenden als gebraden kip. Geef er, desverkiezend, de appelen, die als vulsel gebruikt werden, bij en verder dezelfde compotes (ook rabarbermoes!) of fijne groenten als bij kip werden aangegeven (echter geen sla).

1 fazant, 100 à 150 gr boter, zout, een paar plakjes lardeerspek.

FAZANT BRADEN (3 à 4 personen)

Bereid fazant als kip, maar bind, wanneer de vogel in de oven gebraden wordt, eerst enige plakjes lardeerspek over het borstvlees. Braad hem in plm. 1½ uur gaar en bruin, verwijder na het braden het spek en geef bij de fazant: appelmoes of gemengde compote of sla, fijne doperwten, kastanjepuree of zuurkool.



WILD EN GEVOGELTE

2 patrijzen, 150 à 200 gr boter, zout, een paar plakjes lardeerspek.

PATRIJS BRADEN (4 à 5 personen)

Bereid de patrijs als kip, maar bind, wanneer de vogel in de oven gebraden wordt, eerst enige plakjes lardeerspek over het borstvlees. Braad de patrijs in 3 kwartier à 1 uur gaar en geef hem met dezelfde gerechten als bij fazant werden genoemd.

2 patrijzen, 150 à 200 gr boter, zout, een paar plakjes lardeerspek.

PATRIJS MET ZUURKOOL (recept voor oud gevogelte)

Bereid de patrijs zoals bij patrijs braden werd aangegeven en laat hem vervolgens met een gedeelte van het vet van de jus (en tevens met een stukje spek wanneer hij hiermee niet bedekt is) in de benodigde hoeveelheid zuurkool nog plm. ½ uur zachtjes stoven. Geef er gekookte aardappelen en de jus, die desverkiezend met wat sago of aardappelmeel gebonden is, afzonderlijk bij.

1 gans, 125 à 150 gr boter, zout, aardappelen of appelen.

GANS BRADEN (10 à 12 personen)

Vul de gans als eend. Gebruik niet veel boter, omdat een goed gemeste gans bijna in „haar eigen vet" kan braden. Braad deze grote vogel uitsluitend in de oven, onder geregeld bedruipen, zoals voor het braden van groot vlees werd aangegeven. Reken een braadtijd van plm. 4 uur. Veeg de poten af en bekleed ze met manchetjes. Geef bij gebraden gans appelmoes, rodekool of compote van schijfjes of halve appelen.

1 kalkoen, 350 à 400 gr boter, zout.

KALKOEN BRADEN (10 à 12 personen)

Bereid de kalkoen als kip, maar braad deze vogel uitsluitend in de oven, onder geregeld bedruipen, zoals voor het braden van groot vlees werd aangegeven. Reken een braadtijd van plm. 4½ uur, maar laat deze grote vogel eerst 1 uur koken in kokend water met zout en braad hem daarna. Veeg de poten af en bekleed ze met manchetjes. Geef de kalkoen met fijne groenten, kastanjes of een of andere compotesoort.

VIS

Het is algemeen bekend, dat ons waterrijke land grote hoeveelheden vis oplevert: toch komt dit uitstekende voedsel in de meeste gezinnen betrekkelijk weinig op tafel.
Dit is heel jammer, want vis is een zeer belangrijk voedingsmiddel, niet alleen door zijn grote gehalte aan eiwit, maar ook omdat hij een aanzienlijke hoeveelheid vitamine B bevat. De vette soorten bevatten bovendien nog een groot percentage vitamine A.
Degenen, die niet van gekookte vis houden en het bakken een nogal tijdrovende en kostbare geschiedenis vinden, zouden hun toevlucht kunnen nemen tot de gestooſde vis. Dit is een gerecht dat, hoewel het enige bekendheid geniet, over het algemeen niet dikwijls wordt klaargemaakt.

VIS SCHOONMAKEN

Vis, die door de vishandelaar is schoongemaakt, wordt alleen even gecontroleerd: de nog aanwezige zwarte vliesjes worden verwijderd, waarna de vis wordt gewassen en gezouten.
Ook de koppen worden verwijderd, omdat ze onder het bakken een gedeelte van de olie of de boter opnemen, wat vanzelfsprekend een verlies betekent. Om dezelfde reden knipt men — wanneer de vishandelaar dit verzuimd heeft — het grootste gedeelte van de vinnen weg.
Wie genoodzaakt is zelf vis schoon te maken, handelt als volgt: Neem de staart tussen duim en vingers van de linkerhand, leg de vis op een plankje en verwijder, in de richting van de kop werkend, met een scherp mes de schubben.
Snijd rondvissen (schelvis, kabeljauw, wijting enz.) vervolgens in over de buikzijde en zorg er hierbij voor, dat de gal niet geraakt wordt, daar de vis anders een bittere smaak krijgt.

VIS

Verwijder zorgvuldig alle ingewanden en was de vis.
Maak in platvissen (schol, bot, tong, tarbot, griet enz.) een diepe insnijding, direct achter de kop of in het midden dwars over de buikholte, tot op de graat van de vis en verwijder de ingewanden. Was daarna de vis.
Van enige soorten, zoals tong en paling, worden de schubben niet verwijderd, maar wordt het hele vel afgestroopt. Hiervoor maakt men onder de kop een diepe inkeping (de paling helemaal ronddraaien) waarna het vel, in de richting van de staart, wordt afgestroopt.

A. GEKOOKTE VIS

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE VOOR HET KOKEN VAN VIS

Breng in een grote pan zoveel water aan de kook, dat de vis juist onder staat. Reken voor elke liter water 2 afgestreken eetlepels zout. Voeg, desverkiezend, een scheutje azijn toe. Leg de vis in het kokende water, breng het water opnieuw aan de kook en reken 5 tot 10 minuten kooktijd, naar gelang van de dikte van de vis. Probeer of de vinnen gemakkelijk loslaten, hetgeen een teken is, dat de vis gaar is en schep hem met een schuimspaan voorzichtig uit de pan. Leg vissoorten, die aan weerszijden verschillend gekleurd zijn (schol, bot, tarbot, griet enz.) altijd met de lichte kant naar boven op de visschotel. Garneer de schotel, desverkiezend, met een toefje peterselie.
N.B. Wanneer azijn aan het kookwater wordt toegevoegd, wordt het visvlees wat harder.

Kooktijden voor verschillende vissoorten:

Wijting, schelvis en kabeljauw: 7 à 10 minuten.
Snoekbaars, grote bot en schol: 8 à 10 minuten.
Tarbot, griet en heilbot: 12 à 15 minuten.
Tong, visfilets, waterbaars: 4 à 6 minuten.
Zalm, forel, zeelt, karper, snoek: 8 à 10 minuten.

1 kg vis (voor kleinere soorten 1½ kg), 2 afgestreken eetlepels zout per l water.

GEKOOKTE SCHELVIS, WIJTING, KABELJAUW, TARBOT, SCHOL EN BOT

Breng in een grote pan zoveel water met zout (en een scheutje azijn) aan de kook dat de vis juist kan onderstaan. Leg er de vis in, breng het

Zwaluwnestjes →

water opnieuw voorzichtig aan de kook en laat het gedurende de vereiste tijd (zie boven) zachtjes doorkoken. Probeer of de vinnen gemakkelijk loslaten, hetgeen een teken is, dat de vis gaar is, schep de vis met een schuimspaan voorzichtig uit de pan en leg hem (platvissen met de lichte kant naar boven) op een verwarmde schotel. Garneer met een toefje peterselie en geef er een passende saus (zie hoofdstuk sausen) bij.

1½ kg schelvis, plm. ½ l kerriesaus, worteltjes, andijviesla, puree van plm. ¾ kg vers gekookte aardappelen.

GEGARNEERDE SCHELVISSCHOTEL MET KERRIESAUS

Kook de vis gaar, zoals in het recept voor gekookte schelvis werd beschreven. Laat hem daarna op een visschotel of dgl. goed uitlekken, breng hem op een grote, verwarmde schotel over en leg er een rand van gekookte worteltjes, die met peterselie bestrooid worden, telkens afgewisseld door een bergje zeer fijn gesneden malse andijvie, omheen. Spuit ten slotte de puree om de groenten heen, giet wat kerriesaus over de vis en geef er de rest afzonderlijk bij.

1 kg tong, 2 afgestreken eetlepels zout per l water.

GEKOOKTE TONG

Maak achter de kop van de tong een diepe inkeping en trek het vel aan weerszijden van de vis af. Laat hem in kokend water met zout in 4 à 6 minuten gaar koken en dien de vis op met gewelde of gesmolten boter, peterseliesaus, roomsaus, garnalensaus, kaassaus of zure eiersaus.

8 filets van tong, 1½ afgestreken eetlepel zout per l. water.

GEKOOKTE TONGFILETS

Was de filets, rol ze stevig op en steek ze met een houten prikker vast of bind er een draadje omheen. Laat de filets in water met zout, dat juist tegen het kookpunt aan wordt gehouden, gaar worden in plm. 6 minuten. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en dien de tongfilets op met een der sausen, die in het recept van gekookte tong worden genoemd.

← *Warme aspergeschotel*

8 filets van tong, 1½ afgestreken eetlepel zout per l water, bosje peterselie, een takje selderij, ½ ui, een stuk wortel, stukje laurierblad en foelie. Voor de garnering: ½ l garnalensaus of kaassaus, puree van plm. ¾ kg gekookte aardappelen, wat fijn gehakte peterselie.

GEGARNEERDE SCHOTEL VAN TONGFILETS

Bereid de filets vóór, zoals in het recept voor gekookte tongfilets werd beschreven en kook ze in water met zout, waaraan tevens de verse en droge kruiden zijn toegevoegd, die bij gekookte tongfilets werden aangegeven. Leg de uitgelekte filets op een verwarmde schotel, bedek ze geheel met de garnalen- of kaassaus en spuit er de aardappelpuree, als een dikke rand of in bergjes, omheen. Strooi over de aardappelpuree wat fijn gehakte peterselie.

400 gr ongeweekte of 1 kg geweekte stokvis, 1 afgestreken eetlepel zout per l water.

GEKOOKTE STOKVIS

Was de ongeweekte stokvis en laat hem in zoveel water, dat hij ruim onderstaat, gedurende minstens 2 dagen weken. Ontdoe de vis daarna van vellen en graten en laat hem in water met zout, dat tegen het kookpunt aan wordt gehouden, in plm. 1½ uur gaar worden. Neem de stokvis met een schuimspaan uit de pan en geef er mosterdsaus met gekookte aardappelen en/of rijst en gebakken uien of gestoofde uien bij.

400 gr gekookte stokvis (bv. een rest van de vorige dag). Voor het roerei: 2 eieren, 2 eetlepels visbouillon, wat peper, zout en nootmuscaat, boter.

STOKVIS MET ROEREI

Maak de stokvis met een vork zo fijn mogelijk. Bereid van de genoemde ingrediënten een mengsel voor het roerei, giet het in de pan, voeg de fijn gemaakte stokvis toe en laat het geheel, onder voortdurend roeren met een houten lepel, stollen. Breng het op een schotel over en leg er een krans van verse sla of veldsla, die met wat slasaus vermengd is, omheen. Geef er tevens aardappelpuree of -croquetten van plm. ½ kg vers gekookte aardappelen, bij.

400 gr gekookte stokvis (bv. een rest van de vorige dag), 5 à 6 gekookte aardappelen, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, pe-

STOKVISKOEKJES

Verdeel de vis in zo klein mogelijke stukjes, vermeng ze met de fijn gemaakte gekookte aardappelen, peterselie, zout en specerijen en het ei of

per, zout en nootmuscaat of ½ theelepel kerrie, 1 ei of een scheutje melk, paneermeel, plm. 50 gr. boter.

de melk, totdat een goed samenhangende massa is verkregen. Maak van dit mengsel platronde koekjes, wentel ze door paneermeel en bak ze in heet gemaakte boter bruin. Garneer de stokviskoekjes desverkiezend met wat gebakken uienringen en geef er een of andere sla en gebakken aardappelen bij.

1 kg zoutevis, peterselie, citroen.

GEKOOKTE ZOUTEVIS

Was de vis in lauw water en laat hem een nacht in ruim water weken. Breng de volgende dag een pan met ruim water, zonder zout, aan de kook, leg er de geweekte vis in en laat hem in het water, dat tegen het kookpunt aan wordt gehouden, in plm. 1½ uur gaar worden. Leg de vis op een verwarmde schotel of visschotel en garneer met schijfjes citroen en takjes peterselie. Geef bij dit gerecht jonge worteltjes, nieuwe aardappelen en peterseliesaus of, in de wintermaanden, gekookte (liefst geboorde) aardappelen, gesnipperde winterwortelen en peterseliesaus.

1½ kg vis, 2 afgestreken eetlepels zout per l water, desverkiezend stuk ui en wortel, wat takjes peterselie en selderij, stukje laurierblad en foelie, mespuntje thijm, enige peperkorrels.

GEKOOKTE ZOETWATERVIS (karper, zeelt, forel, baars, snoek en snoekbaars)

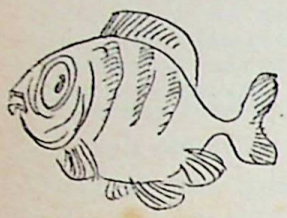
Laat vissoorten die een gronderige smaak kunnen bezitten, zoals baars en snoek, tot aan de bereiding in water met een scheutje azijn staan. Kook de vis daarna, naar gelang van de grootte, in 4 à 10 minuten gaar in zoveel water dat hij ruim onder staat. Voeg aan het kookwater, desverkiezend, de groene en droge kruiden toe.

1½ kg forel, 2 afgestreken eetlepels zout per l water, azijn.

BLAUW GEKOOKTE FOREL, KARPER OF ZEELT

Verwijder de slijmlaag bij het schoonmaken van de vis niet. Overgiet de vis met zoveel kokende azijn, dat hij juist onderstaat, zet hem „op de trek" en laat hem plm. een kwartier staan. Kook hem daarna in 8 à 10 minuten in kokend water met zout gaar. Geef er boter-, peterseliesaus, zure saus of gesmolten boter bij.

1¼ à 1½ kg waterbaars (geen grote vissen!), 2 afgestreken eetlepels zout per l water, bosje peterselie, peterseliewortel.



GEKOOKTE WATERBAARS

Bind, om een mooie ronde vorm te krijgen, kop en staart van elke vis met een touwtje aan elkaar (men kan dit echter ook achterwege laten) en kook de vis in plm. 6 minuten in ruim kokend water met het zout en de kruiden gaar. Verwijder na het koken de touwtjes. Leg de baars op een visschotel zonder visplaat, of op een andere, enigszins diepe schotel. Giet hierin wat van het kookvocht van de vis en laat er takjes peterselie in drijven. Presenteer de waterbaars met boterhammetjes van wittebrood en zoet roggebrood met boter. Leg deze boterhammetjes op een apart schaaltje waarop een vingerdoekje is geplooid.

4 moten zalm van plm. 150 gr, 2 afgestreken eetlepels zout per l water, krulpeterselie.

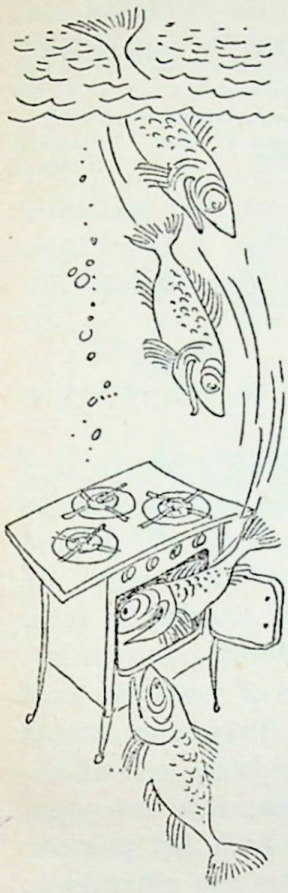
GEKOOKTE ZALM

Was de moten zalm, maar verwijder de schubben niet. Laat de vis in ruim kokend water met zout in 8 à 10 minuten gaar koken, leg de moten daarna dakpansgewijze op een schotel, die met een servet is bedekt en steek in de holte van elke moot een takje krulpeterselie. Geef de zalm met gesmolten of gewelde boter, botersaus, Hollandse saus of peterseliesaus en geef er tevens nieuwe aardappelen met worteltjes of sla bij. In plaats van nieuwe aardappelen kan ook aardappelpuree gegeven worden.

B. GESTOOFDE VIS

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE VOOR HET STOVEN VAN RAUWE VIS (bovenop het vuur)

Stoof kleine rondvissen (wijting, kleine schelvissen enz.) in hun geheel en snijd grote vis, zowel rondvis als platvis, in moten. Was de vis, zout hem en laat het zout er gedurende enige tijd in trekken. Leg de vis vervolgens in een platte pan of, bij voorkeur, in een vuurvaste schotel (glazen!) die met een deksel kan worden afgedekt. Giet er een bodempje water in, leg takjes peterselie en,



desverkiezend, schijfjes tomaat en ui tussen de vis en druppel er bovendien wat citroensap of azijn op of vermeng het water met een beetje citroensap. Leg er ten slotte hier en daar nog een klontje boter tussen en laat de vis op een tamelijk fel vuur, dat met een asbestplaatje is afgedekt, naar gelang van de grootte, in 10 à 20 minuten gaar stoven. Verwijder de takjes peterselie (en de schijfjes ui) en bind het vocht, desverkiezend, met wat aangemengde sago of aardappelmeel. Bestrooi de vis, even voor het opdienen, met wat zeer fijn gehakte peterselie.

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE VOOR HET STOVEN VAN RAUWE VIS (in de oven)

Bereid de vis op dezelfde wijze als voor het stoven van rauwe vis bovenop het vuur werd aangegeven, maar plaats de vuurvaste schotel in het midden van een matig warme oven. Laat de vis wat warm worden, strooi er dan een dun laagje paneermeel overheen, leg hier en daar een klein klontje boter en laat het gerecht in plm. ½ uur gaar worden. Zet de schotel, om het gerecht mooi bruin van kleur te krijgen, de laatste 10 minuten zo hoog mogelijk in de oven en op bovenwarmte.

4 moten kabeljauw van 200 à 250 gr, 80 à 100 gr boter, ruim ½ dl water, het sap van ½ citroen, peterselie, paneermeel.

GESTOOFDE KABELJAUW (of andere rondvis)

Was de moten, zout ze en laat ze plm. 20 minuten liggen. Leg ze daarna, desverkiezend met in schijfjes gesneden rauwe aardappelen of met kleine, geboorde aardappeltjes er tussen, in een vuurvaste schotel. Schik hierin tevens de in klontjes verdeelde boter en de takjes peterselie, giet er het water, dat met het citroensap vermengd is, in of druppel het citroensap bovenop de vis. Strooi, voor bereiding in de oven, bovendien een dun laagje paneermeel over de vis, wanneer hij wat warm geworden is en leg er hier en daar nog een klein klontje

van de achtergehouden boter bovenop. Bereid het gerecht vervolgens, zoals in een der recepten van de algemene bereidingswijze voor het stoven van rauwe vis werd aangegeven.

GESTOOFDE KABELJAUWSTAART

Bereid de vis, zoals in het recept voor gestoofde kabeljauw werd aangegeven, reken 4 kabeljauwstaarten van 250 à 300 gr en plm. 3 kwartier stooftijd.

8 filets van tong, zout, peterselie, ui, stukje laurierblad, mespuntje thijm. Voor de saus: ¼ l kookvocht van de tongfilets, 1 dl witte Bordeauxwijn, 35 gr bloem, 75 gr boter, 6 eetlepels pikante, geraspte oude kaas (bij voorkeur Parmezaanse), citroensap.

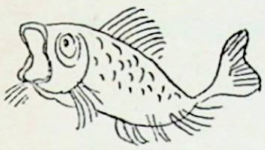
GEGRATINEERDE TONGFILETS IN WITTE WIJNSAUS

Was de filets, rol ze stevig op en steek ze met een houten prikker vast of bind er een draadje omheen. Laat de filets en de droge en groene kruiden, in water met zout, dat juist tegen de kook aan wordt gehouden, gaar worden in plm. 6 minuten. Schep ze met een schuimspaan uit het kookvocht en verwijder prikkers of touwtjes. Zeef het kookvocht en maak met ¼ l hiervan en tevens met de wijn, 35 gr bloem en de boter een dikke, gebonden saus. Vermeng de saus, van het vuur, met het grootste gedeelte van de kaas, het grootste gedeelte van de overige boter en wat citroensap, giet een beetje van de saus in een vuurvaste schotel, leg er de tongrolletjes op, bedek ze met de overige saus, strooi er de achtergehouden geraspte kaas overheen, leg hier en daar nog een klontje boter en laat in een matig warme oven met bovenwarmte, een mooi bruin korstje op het gerecht komen. Dien het in de schotel op. N.B.: Men kan de tongfilets ook zonder oprollen koken, daarna op een verwarmde schotel leggen en met de pikante saus overgieten, zonder dat het gerecht in de oven wordt geplaatst. Even voor het opdienen wordt er dan geraspte kaas overheen gestrooid. In dit geval laat men het woord „gegratineerd" op het menu achterwege.

8 filets van tong, zout, peterselie, ui, stukje laurierblad, mespuntje thijm. Voor de saus: 3½ à 4 dl garnalensaus en 6 eetlepels pikante, geraspte oude kaas, boter.

GEGRATINEERDE TONGFILETS MET GARNALENSAUS

Bereid dit gerecht, zoals voor tongfilets in witte wijnsaus werd aangegeven, maar gebruik in plaats van de witte wijnsaus garnalensaus, die met wat geraspte kaas wordt vermengd. N.B.: Men kan de tongfilets, nadat ze zonder oprollen zijn gaar gekookt, ook eenvoudig met de garnalensaus bedekken en er, even voor het opdienen, wat geraspte kaas overheen strooien. In dit geval laat men het woord „gegratineerd" op het menu achterwege.



¾ à 1 kg dunne paling, 75 à 100 gr boter, zout, 1 citroen, paneermeel.

GESTOOFDE PALING

Snijd de gestroopte, schoongemaakte paling in vingerlange moten en zout ze licht. Doe een bodempje water in een vuurvaste schotel, leg er de moten in, schik er de in klontjes verdeelde boter en de in schijfjes verdeelde citroen tussen en stoof de paling bovenop of in de oven, zoals in het recept voor algemene bereidingswijze van rauwe vis bovenop het vuur of in de oven werd aangegeven. Reken een stooftijd van plm. een kwartier voor bovenop het vuur en van plm. ½ uur voor in de oven.

½ à ¾ kg paling, ½ l kookvocht van de vis, 45 gr boter, 45 gr bloem, 1 eierdooier, een scheutje melk of room, citroensap. Voor de champignonrand: 300 gr champignons of cantharellen, 25 gr boter, 1 ui, wat peper en zout, sago of aardappelmeel om te binden.

PALINGRAGOÛT MET CHAMPIGNONRAND

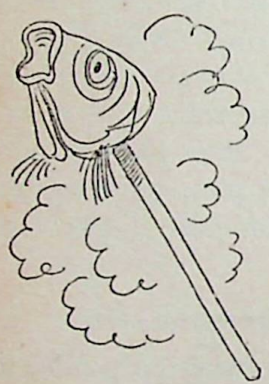
Verdeel de schoongemaakte, gestroopte paling in stukjes van een halve vingerlengte en kook ze in water, waaraan zout, een stuk ui en wortel en enige takjes peterselie zijn toegevoegd, in plm. 10 minuten gaar. Schep de stukjes paling uit het vocht en houd ze warm, zeef de visbouillon en maak van ½ l met boter en bloem een dikke, gebonden saus. Roer er, van het vuur, de eierdooier die met melk of room geklopt is doorheen en maak de saus met citroensap op smaak. Leg de stukjes paling in deze saus. Laat, voor de champignonrand, de boter met de gesnipperde ui lichtbruin van kleur worden, leg er de schoongemaakte, goed gewassen

champignons of cantharellen, die zo nodig in stukjes verdeeld zijn, in en bak ze in plm. 10 minuten gaar en bruin. Bind het vrijgekomen vocht met wat aangemengde sago of aardappelmeel. Leg de palingragoût op het midden van een verwarmde schotel en leg er de champignons of cantharellen als een rand omheen. Geef bij dit fijne gerecht bv. aardappelcroquetten of aardappelpuree.

400 gr ongeweekte of 1 kg geweekte stokvis, 2 uien, 1 citroen, 2 eetlepels tomatenpuree of -ketchup, peper en zout, paneermeel, 100 gr boter.

GESTOOFDE STOKVIS

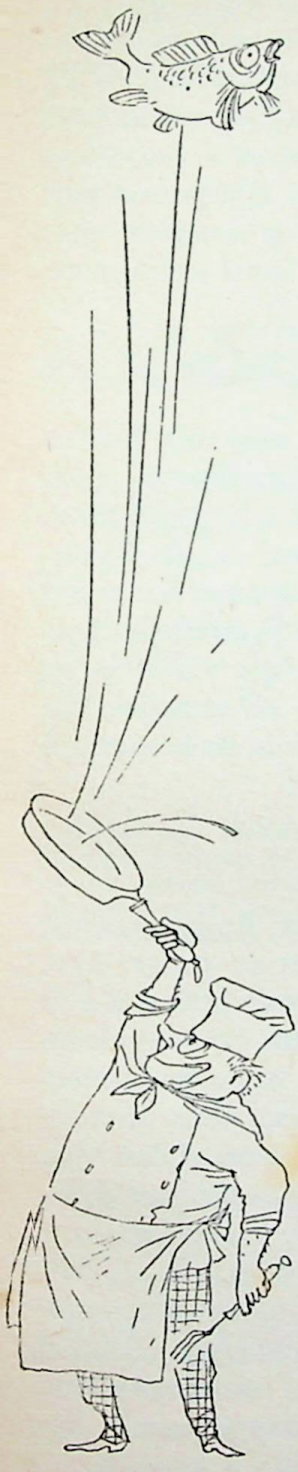
Was de stokvis (week hem zo nodig) en ontdoe de vis van vellen en graten. Laat hem daarna half gaar koken, zoals in het recept voor gekookte stokvis werd beschreven. Verdeel de stokvis daarna in zoveel mogelijk gelijke stukken en leg ze, met de in dunne schijven gesneden uien, de in dunne schijfjes verdeelde citroen, waarvan de pitten verwijderd zijn en de tomatenpuree, die met 3 eetlepels water vermengd is, in een vuurvaste schotel of platte pan. Strooi er wat peper overheen, leg tussen de moten klontjes boter en strooi er een dun laagje paneermeel overheen, wanneer het gerecht in de oven gestoofd wordt. Bereid het gerecht verder, zoals in de recepten voor algemene bereidingswijze van rauwe vis stoven werd aangegeven en laat het ½ uur à 3 kwartier stoven.



1½ kg zeelt of andere zoetwatervis, 1 grote ui, 2 tomaten, een paar schijfjes citroen, takjes peterselie, 125 gr boter, zout.

GESTOOFDE ZEELT (snoekbaars, karper enz.) „bovenop"

Maak de vis schoon, was hem, verdeel hem in moten, zout ze en laat het zout er gedurende plm. 20 minuten in trekken. Leg de moten vervolgens in een vuurvaste schotel, schik er de in schijven gesneden ui, tomaten, citroen en de takjes peterselie met de in klontjes verdeelde boter tussen. Plaats de schotel, dichtgedekt, op een tamelijk fel vuur, dat met een asbestplaatje is afgedekt



en laat de vis, naar gelang van de grootte en dikte van de moten, in 15 à 20 minuten gaar stoven. Bind het vocht, desverkiezend, met wat aangemengde sago, aardappelmeel of bloem. Strooi, even voor het opdienen, wat fijn gehakte peterselie over de vis, nadat de citroenschijfjes en takjes peterselie verwijderd zijn.

C. GEBAKKEN VIS

Algemene bereidingswijze voor het bakken van vis in de koekenpan

Verwijder kop, staart en vinnen van de schoongemaakte vis, was hem en bestrooi hem met zout. Leg de vis op een vergiet of grote zeef en laat hem, gedurende plm. ½ uur, goed uitlekken. Maak flink wat slaolie goed heet in de koekenpan, zodat de damp er af komt, (bij gebruik van een grotere hoeveelheid slaolie neemt de vis toch nooit méér olie op, zodat overgebleven olie gezeefd kan worden om bij een volgende gelegenheid dienst te doen), droog de vis af, wentel hem door melk of bloem, schud overtollige bloem van de vis af en leg hem daarna voorzichtig in de hete olie, platvis altijd met de lichte kant het eerst naar onderen. Laat de vis aan weerszijden vlug bruin bakken, waardoor geen vette smaak ontstaat, omdat de dichtgeschroeide buitenste laag het binnendringen van de olie voorkomt. Laat de vis vervolgens onder voorzichtig heen en weer schuiven en omkeren gaar worden en laat dikke moten vis of dikke platvissen nog even met het deksel op de pan nabakken, zodat het visvlees door en door gaar wordt. Dien de vis, met de lichte kant naar boven, desverkiezend met uitgetande schijfjes of partjes citroen en wat peterselie gegarneerd, op en geef hem bij voorkeur in combinatie met sla, gestoofde biet, rodekool of appelmoes. Fijnere vissoorten, tong bv., worden vrijwel uitsluitend met sla en mayonnaise in combinatie met een

VIS

of ander gebakken aardappelgerecht, gegeven. In plaats van in olie, kan men de vis ook in boter bakken in welk geval fijnere vissoorten bij voorkeur gepaneerd worden, waartoe men ze eerst door eiwit, dat met 1 eetlepel water is losgeklopt (niet schuimig!) en daarna door fijn paneermeel haalt. Vervolgens wordt de vis op dezelfde wijze gebakken als bij bakken in olie werd beschreven.

Algemene bereidingswijze voor het bakken van vis in de frituurpan

Handel, zoals in het recept voor het bakken van vis in de koekenpan werd beschreven, maar wentel de vis door een papje van zelfrijzend meel, dat met wat melk (en citroensap) en, desverkiezend, met ½ ei is glad geroerd. Laat het frituurvet of de slaolie in een ijzeren pannetje dampend heet worden, leg er de vismoten of hele vissen in en bak ze bruin en gaar. Dien de vis met dezelfde groenten op als bij gebakken vis in de koekenpan werd aangegeven.

8 haringen, slaolie of boter, zout en peper, bloem.

GEBAKKEN VERSE HARING

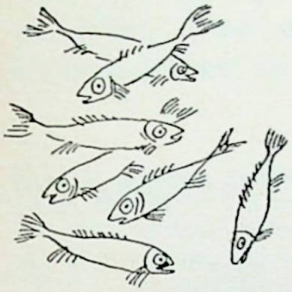
Maak de haringen schoon, was ze, droog ze, vouw ze open en wrijf ze in met zout en peper. Laat de peper en het zout er gedurende plm. ½ uur in trekken, wentel de haringen daarna door de bloem en laat intussen slaolie of boter in de koekenpan goed heet worden. Bak de vissen, eerst met de vlezige kant naar beneden, aan weerszijden vlug bruin en gaar en geef ze in combinatie met rodekool of gestoofde biet, kropsla, andijviesla met rauwe biet of veldsla met of zonder biet, of met gemengde sla van kropsla, komkommer en tomaat. Ook appelmoes is geschikt. Geef er tevens gekookte aardappelen, aardappelpuree of -croquetten en botersaus, of een gebakken aardappelgerecht bij. Ook warme of koude aardappelsla is geschikt.

8 bakbokkingen, slaolie of boter, zout en peper, bloem.

GEBAKKEN BOKKING

Bakbokking is, in tegenstelling tot panharing, gerookt en dus herkenbaar aan de rooklucht. De bereiding is dezelfde als bij gebakken haring werd beschreven, terwijl dezelfde groenten en aardappelgerechten bij gebakken bokking kunnen worden opgediend.

3/4 à 1 kg spiering, zout, melk en bloem, slaolie of frituurvet.



GEBAKKEN SPIERING

Maak de visjes schoon, snijd er de koppen af, was ze en bestrooi ze met niet te veel zout. Laat ze op een vergiet, gedurende plm. een kwartier, uitlekken, haal ze, telkens bij enige „bosjes" tegelijk, door wat melk, vervolgens door wat bloem en schud er alle overtollige bloem af. Maak intussen flink wat slaolie of frituurvet dampend heet, leg er de visjes voorzichtig in en bak ze in een paar tellen bruin en gaar. Dien bij gebakken spiering dezelfde groenten en aardappelgerechten op, als bij gebakken haring werd aangegeven.

8 visjes van middelmatige grootte of 4 grote vissen, zout, bloem en/of melk, slaolie of boter.

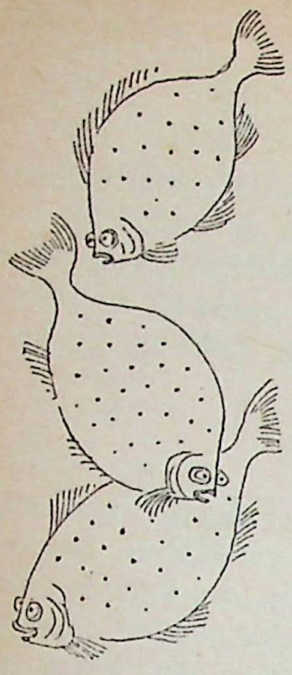
GEBAKKEN SCHELVIS, WIJTING, SCHOL, BOT, SCHAR enz.

Verwijder kop, staart en vinnen van de schoongemaakte vis, was hem en kerf platvis, naar gelang van de grootte, 2 à 3 keer in. Zout de vis, wentel hem door melk en/of bloem en bak hem bruin en gaar, zoals in het recept voor algemene bereidingswijze van het bakken van vis in de koekenpan werd beschreven.

4 baktongen, zout, (peper,) 1 ei, paneermeel (in plaats van ei en paneermeel kan ook melk en bloem gebruikt worden), 100 à 125 gr boter, 1 citroen, peterselie.

GEBAKKEN TONG (Tong à la meunière)

Stroop de tongen, indien dit niet door de vishandelaar is gedaan, snijd er de koppen af, maak de vissen schoon, was ze en knip er de vinnen af. Zout ze licht en bestrooi ze, desverkiezend, met wat peper! Laat de vissen gedurende plm. ½ uur op een vergiet uitlekken, droog ze af en wentel ze door het even losgeklopte ei, dat met 1 eet-



lepel water en enige druppels citroensap is vermengd. Wentel de tongen vervolgens door paneermeel en leg ze voorzichtig in de boter, die intussen in de koekenpan lichtbruin gebraden is. Keer de vissen, wanneer de ene kant bruin is, onmiddellijk om en laat ze in plm. 10 minuten mooi bruin en gaar worden. Leg ze op een verwarmde schotel, giet er de gebraden boter overheen, garneer met uitgetande schijfjes citroen en strooi tevens wat fijn gehakte peterselie over de vis of garneer met enige toefjes peterselie. N.B.: Men kan de vis in plaats van door ei en paneermeel, ook door melk en bloem halen in welk geval het gerecht echter minder mooi van aanzien en ook wat minder croquant is.

12 tongfilets, zout, (peper,) 1 ei, paneermeel (in plaats van ei en paneermeel kan ook melk en bloem gebruikt worden),100 à 125 gr boter, 1 citroen, peterselie. Voor de garnering: 4 à 6 slaharten, komkommer en tomaat, geboorde aardappeltjes, mayonnaise, peterselie.

GEGARNEERDE SCHOTEL VAN GEBAKKEN TONGFILETS

Bak de tongfilets op dezelfde wijze als bij gebakken tong werd beschreven. Baktijd plm. 5 min. Bedek het midden van een schotel met fris gewassen en zo droog mogelijk uitgeslagen slablaadjes, leg er de hete tongfilets dakpansgewijze op en leg om de tongfilets een krans van om en om enige schijfjes tomaat en komkommer met groene schil, afgewisseld door hier en daar een slahart (het binnenste, gele gedeelte van een krop sla, dat in zijn geheel wordt gelaten). Strooi over de tomaten- en komkommerschijfjes wat zeer fijn gehakte peterselie en spuit in de slaharten een torentje van dikke mayonnaise. Garneer verder nog met de gebakken, geboorde aardappeltjes en strooi ook hier wat peterselie overheen. Leg ten slotte op de tongfilets uitgetande citroenschijfjes of „strikjes" van een schijfje citroen.

$^3/_4$ kg dikke paling, zout, 30 à 40 gr boter, 1 ei, paneermeel, citroen.

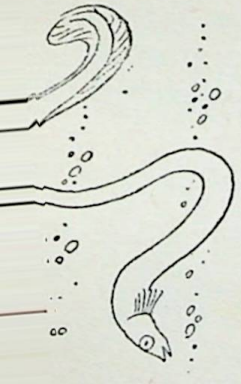
GEBAKKEN PALING

Snijd de schoongemaakte paling in vingerlange moten en zout ze. Laat ze plm. $\frac{1}{2}$ uur op een

VIS

vergiet uitlekken, wentel ze door ei, dat even losgeklopt is met 1 eetlepel water en wentel ze vervolgens door paneermeel (men kan de moten ook alleen door paneermeel wentelen in welk geval men echter veel kans loopt dat de boter, waarin ze gebakken worden, donker en branderig wordt). Leg de palingmoten in de boter, die intussen in de koekenpan lichtbruin gebraden is en laat ze bruin bakken. Keer ze, onder het bakken, af en toe om, doe, na plm. een kwartier, een deksel op de pan en laat ze nog 5 minuten nabakken. Dien de paling in combinatie met kropsla of gemengde sla van tomaat, komkommer en kropsla, op. Giet er de gebraden boter overheen en sprenkel er, desverkiezend, ook nog wat citroensap op.

¼ kg dikke paling, out, 30 à 40 gr boter, ei, paneermeel. Voor garnering: 1½ ci- oen, sla, mayonnai- peterselie, enige lotjes of een ui, slook, kappertjes.



KOUDE SCHOTEL VAN GEBAKKEN PALING (dinergerecht)

Bak de paling, zoals in het recept voor gebakken paling werd aangegeven. Leg ze op grauw papier, laat ze uitdruipen en koud worden. Schik de moten, met enige tussenruimte, in twee rijen op een schotel, die langs alle zijden met fris gewassen, zo droog mogelijk uitgeslagen slablaadjes is bedekt. Hak de sjalotjes of de ui met het bieslook heel fijn en vermeng ze met de mayonnaise. Spuit hiervan met een zeer grof gekarteld en groot spuitje, roosjes tussen de beide rijen palingmoten en hier en daar een enkel roosje op de blaadjes sla. Strooi op elk roosje wat zeer fijn gehakte peterselie en garneer verder met uitgetande citroenschijfjes, waarop telkens een kappertje wordt gelegd.

ngeweekte of weekte stok- 8 eetlepels oude kaas, 1 rmeel, friff slaolie.

GEBAKKEN STOKVIS MET GERASPTE KAAS

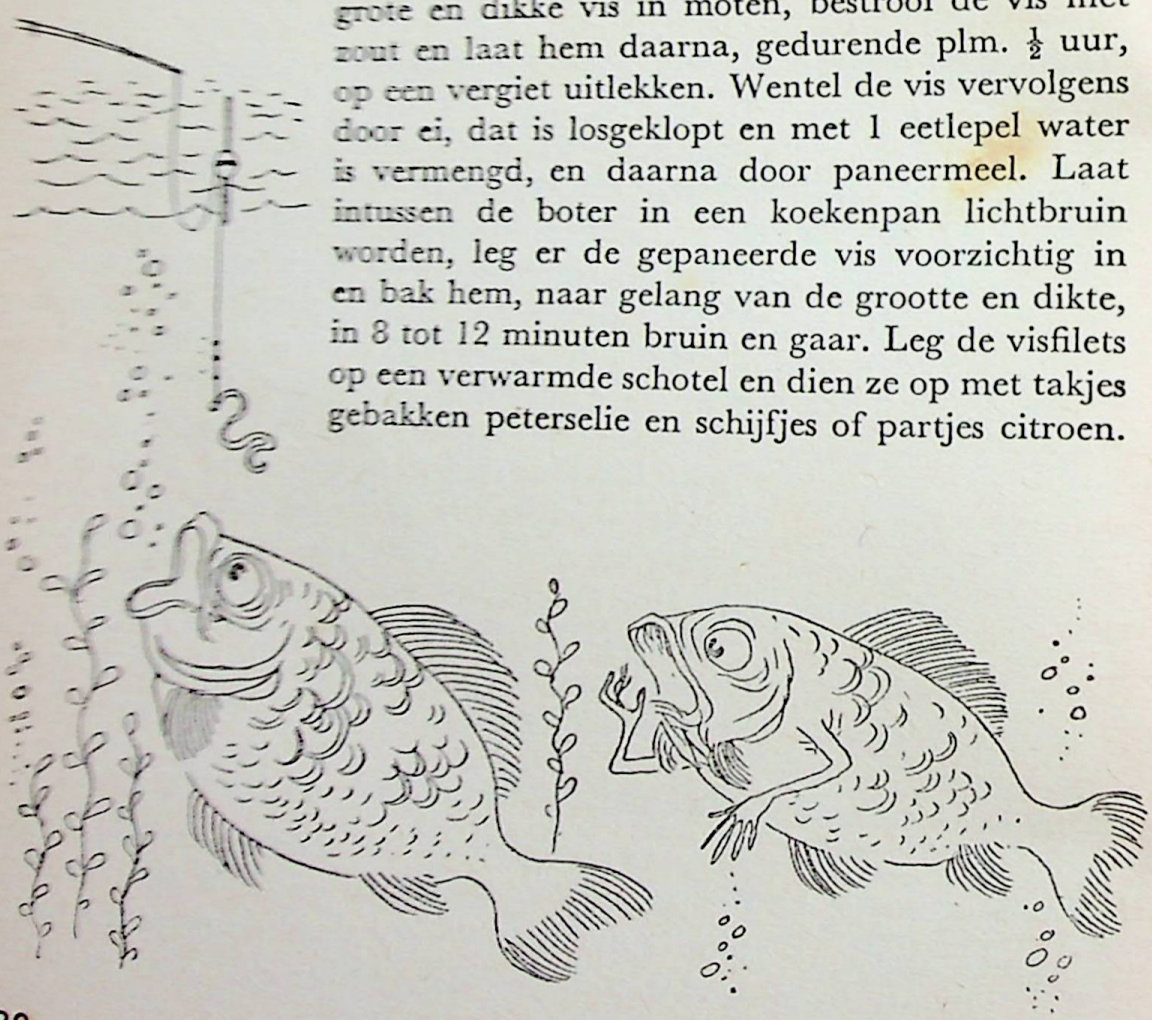
Laat de gewassen (en zo nodig geweekte) stokvis, die van vellen en graten ontdaan is, gedurende plm. 1 uur ,,koken" op dezelfde wijze als bij gekookte stokvis werd beschreven. Verdeel de vis

daarna in niet te grote, zoveel mogelijk gelijke moten, droog ze af, bestrooi ze met geraspte kaas, wentel ze vervolgens door paneermeel, dan door het ei, dat losgeklopt is en met 1 eetlepel water is vermengd en vervolgens opnieuw door paneermeel. Leg de moten in heet frituurvet of hete slaolie en bak ze, niet te vlug, bruin en gaar. Laat ze even op grauw papier uitdruipen en dien ze, bv. met gebakken uien en appelmoes of met gestoofde biet, op.

1 kg karper, zout, ei, paneermeel, 100 gr boter, citroen, peterselie.

GEFILEERDE GEBAKKEN KARPER (snoekbaars, zeelt of forel)

Maak de vis schoon, snijd er de koppen af, splijt ze in tweeën en verwijder de graten. Verdeel zeer grote en dikke vis in moten, bestrooi de vis met zout en laat hem daarna, gedurende plm. ½ uur, op een vergiet uitlekken. Wentel de vis vervolgens door ei, dat is losgeklopt en met 1 eetlepel water is vermengd, en daarna door paneermeel. Laat intussen de boter in een koekenpan lichtbruin worden, leg er de gepaneerde vis voorzichtig in en bak hem, naar gelang van de grootte en dikte, in 8 tot 12 minuten bruin en gaar. Leg de visfilets op een verwarmde schotel en dien ze op met takjes gebakken peterselie en schijfjes of partjes citroen.



GROENTEN

De meesten van onze Nederlandse huisvrouwen zijn er zo langzamerhand wel van doordrongen, dat de groenten, waar ons vaderland zo rijkelijk mee bedeeld is, een schat van vitaminen bevatten. Vroeger werden de groenten door velen als een luxe, of als een min of meer noodzakelijk kwaad beschouwd, maar nu denkt men daar heel anders over. Minstens eenmaal per dag verschijnt dit vitaminenrijke product op onze tafels.

Wortelen en groene groenten zijn onze vitaminenleveranciers bij uitstek: zij zorgen voor de provitamine A (die in ons lichaam tot vitamine A wordt omgezet). Door een zo groot mogelijke verscheidenheid van groenten te gebruiken kunnen wij er zeker van zijn, dat wij aan geen enkele uit het hele rijtje vitaminen gebrek zullen hebben. Daar vele vitaminen onder bepaalde omstandigheden uit het voedsel verdwijnen, is het noodzakelijk, dat de groenten op de juiste manier bereid worden. Een zo groot mogelijk behoud van de vitaminen wordt gegarandeerd, wanneer de hieronder staande regels worden nagekomen.

Algemene bereidingswijze voor bladgroenten

1. Zorg er voor dat de groente zo vers mogelijk is. Groenten uit eigen tuin plukt men daarom zo kort mogelijk voor de bereiding, bij voorkeur wanneer ze niet in de zon staan.
2. Laat de groente na het kopen of plukken niet te lang en vooral niet op een warme plaats liggen. Verwijder alleen de delen, die verdord of aangestoken zijn.
3. Was de groente zo vlug mogelijk in ruim water. Behandel vooral tere jonge groente (bv. de eerste sla) voorzichtig en laat de groente niet in het water staan, want daardoor wordt de vitamine C opgelost.
4. Breng de groente met alleen het aanhangende water of een bodempje

water en weinig zout vlug aan de kook en laat de kooktijd niet langer duren dan strikt noodzakelijk is, want door langdurige verhitting gaat veel van de kostbare vitamine C verloren. Hetzelfde geldt voor toetreding van lucht (zuurstof): til daarom onder het koken het deksel van de pan niet telkens op.

5. Voeg alleen in gevallen van uiterste noodzaak wat zout aan het water, waarin de groente gewassen wordt, toe en laat haar zo kort mogelijk hierin staan (bv. sla waarop zich ongedierte bevindt).

6. Hak of maal de groenten, zo nodig, fijn, maar maak dit proces van zo kort mogelijke duur, daar anders weer te veel lucht kan toetreden.

7. Gooi het groentenat niet door de gootsteen, maar bewaar het voor de een of andere soep (spinaziesoep bijvoorbeeld!) of voeg het aan een saus, waarmee de groente gebonden wordt, toe.

8. Stoof de groente niet, maar vermeng ze liever in de pan of in de schaal, met een klontje boter en eventueel met nootmuscaat of een andere specerij.

9. Dien de groente onmiddellijk na de bereiding op en kook voor „laatkomers" liever opnieuw. Dat is beter, dan hun opgewarmde groente voor te zetten.

10. Maak dikwijls gebruik van rauwe groenten, niet alleen bij het middagmaal, maar ook als boterham-„beleg", bv. in de vorm van geraspte rauwe wortel, al of niet vermengd met geraspte appel of selderijknol, rauwe ramenas, sla, komkommer, tomaat, enz.

1 kg andijvie, zout. Voor het sausje: 2 dl kookvocht van de andijvie of melk, 25 gr boter, 25 gr bloem, nootmuscaat.

ANDIJVIE IN EEN SAUSJE

Spoel de andijviestruiken in hun geheel schoon, verwijder alle minder mooie delen, snijd er de stronk af en snijd de groente in fijne reepjes. Was ze meerdere keren in telkens schoon water, schud de groente tot ze zo droog mogelijk is en breng ze met aanhangend water en zout vlug aan de kook. Temper de warmtebron en laat de groente, onder een keer omleggen, in 25 à 30 minuten gaar worden. Maak met het kookvocht of wat melk, boter en bloem een sausje, meng het door de andijvie, rasp er wat nootmuscaat overheen en dien de groente dan onmiddellijk op.

GROENTEN

1 kg andijvie, zout, een paar eetlepels paneermeel of beschuitkruim of wat bloem, 25 gr boter, nootmuscaat.

ANDIJVIE ZONDER SAUSJE

Maak de andijvie schoon en kook ze gaar, zoals in het recept voor ,,andijvie in een sausje'' werd beschreven. Bind het vocht met paneermeel of beschuitkruim, meng er de boter doorheen, breng de groente op een schaal over en rasp er wat nootmuscaat overheen of strooi wat bloem over de groente, schep ze er luchtig doorheen en laat de groente even stoven. Meng er, van het vuur, de boter door en rasp er de nootmuscaat op de schaal overheen.

1 kg andijvie, zout, roerei van 4 eieren, 8 schijven gestoomd spek.

ANDIJVIE MET ROEREI EN GESTOOMD SPEK

Bereid de andijvie met of zonder sausje, zoals in de desbetreffende recepten werd aangegeven. Maak het roerei en laat het spek in de pan met roerei even warm worden. Leg de andijvie op een verwarmde schotel, leg er de schijven spek, waarop telkens een schep roerei gelegd wordt, omheen en geef verder aardappelpuree bij dit gerecht.

1¼ kg witlof, zout. Voor het sausje: 2 dl melk, 25 gr boter, 25 gr bloem, nootmuscaat.

BRUSSELS WITLOF

Schrap de blaadjes van het witlof zo mogelijk alleen maar af. Snijd het daarna in stukjes, was ze, breng ze met het aanhangende water en wat zout aan de kook en laat het lof in plm. 20 minuten gaar koken. Laat het daarna vlug op een vergiet uitlekken, maak intussen een dik sausje van boter, bloem en melk en meng het door het lof. Breng de groente op een schaal over en rasp er wat nootmuscaat overheen.

1¼ kg witlof, ¼ liter melk, 25 gram bloem, 25 gr boter, 50 gr procureurspek, desverkiezend wat bouillonaroma, peper en zout.

BRUSSELS LOF MET PIKANTE SAUS

Maak het lof schoon, snijd een klein gedeelte van de stronkjes weg en was het lof in zijn geheel. Laat het, onder af en toe omleggen, in plm. ½ uur gaar koken in weinig kokend water met zout en daarna vlug op een vergiet uitlekken. Maak een

sausje van boter, bloem en melk, roer er het fijn gesneden procureurspek doorheen, voeg bouillonaroma, zout en peper toe en giet het sausje over het uitgelekte lof, dat op een verwarmde schotel is gelegd.

½ kg witlof, puree van plm. 1¼ kg vers gekookte aardappelen, 2 (of meer) hard gekookte eieren, mosterdsaus van ¼ l water of visbouillon.

BRUSSELS LOF (rauw) MET AARDAPPELPUREE, HARDE EIEREN EN MOSTERDSAUS

Maak het lof schoon, snijd het heel fijn en was het meerdere keren in telkens schoon water. Laat het zo goed mogelijk uitlekken, doe het daarna in een schone doek, neem de vier punten hiervan bij elkaar en sla het lof zo droog mogelijk uit. Bereid op de gewone wijze aardappelpuree. Leg de puree, laag om laag met het rauwe witlof in een schaal of op een schotel en zorg dat de bovenste en onderste laag uit puree bestaan. Giet de hete mosterdsaus over het gerecht en leg er de gehalveerde, hard gekookte eieren, waarop een likje mosterd is gelegd, bovenop.

1½ kg witlof, plm. 200 gr doorregen rookspek of ham, desverkiezend 6 eetlepels geraspte kaas, paneermeel, 30 gr boter, zout.

BRUSSELS LOF MET DOORREGEN SPEK (OF HAM) IN EEN SCHOTEL

Maak het lof schoon en kook de struikjes in hun geheel gaar, zoals in het recept voor lof met pikante saus werd beschreven. Laat ze goed uitlekken en wikkel er een of twee schijfjes van het spek of de ham omheen, zodat het lof er geheel mee bedekt is. Leg de struikjes in een vuurvaste schotel, schik er hier en daar een klein klontje boter tussen (strooi er telkens wat geraspte kaas op), strooi ten slotte over het lof een dun laagje paneermeel (dat met geraspte kaas is vermengd) en leg hier en daar een klontje boter. Laat het lof in een warme oven gedurende plm. ½ uur stoven, plaats de schotel daarna zo hoog mogelijk in de oven met bovenwarmte en laat er in plm. 10 minuten een mooi bruin korstje op komen.

1½ kg (plm. 12 bosjes) jonge raapstelen, zout. Voor het sausje: 2 dl melk, 25 gr boter,

RAAPSTELEN

Snijd de worteltjes van de raapstelen af, verwijder daarna het raffiadraadje van de bosjes en snijd

25 gr bloem, nootmuscaat.

de raapstelen in fijne reepjes. Was ze meerdere keren in telkens schoon water, schud de groente zo droog mogelijk uit en breng ze met het aanhangende water en zout vlug aan de kook. Laat de raapstelen in 15 à 20 minuten, onder een keer omkeren, gaar worden, laat de groente even op een vergiet uitlekken en meng er het sausje door, dat van melk, boter en bloem is gemaakt. Rasp er ten slotte op de schaal wat nootmuscaat overheen. N.B.: Alleen jonge raapstelen zijn geschikt om apart als groente te worden opgediend. Oude raapstelen kunnen beter voor stamppot gebruikt worden.

2½ kg jonge of 1½ kg wat oudere spinazie, zout, 25 gr boter, bloem, maizena of beschuitkruim of paneermeel. Voor de garnering: 1 hard gekookt ei, 8 reepjes oud brood en watboter.

SPINAZIE

Zoek de spinazie uit, verwijder de scherpe zaadjes en was de groente meerdere keren in telkens schoon water. Schud de groente zo droog mogelijk uit en kook ze daarna met het aanhangende water en zout, onder een keer omkeren, vlug gaar, in 5 à 15 minuten, naar gelang de groente zeer jong of ouder is. Laat de spinazie daarna vlug op een vergiet uitlekken, hak of maal ze fijn, doe de groente in de pan terug en bind het vrijgekomen vocht met bloem of maizena (die er droog overheen gestrooid wordt en die even gaar gestoofd wordt), of met beschuitkruim of paneermeel. Bewaar het kookvocht voor spinaziesoep. Roer er de boter doorheen. Garneer de spinazie met schijfjes of partjes hard gekookt ei en reepjes oud brood, die in boter goudbruin gebakken zijn (zgn. „soldaatjes") en die rechtop in de spinazie worden gestoken.

2 kg jonge of 1½ kg wat oudere spinazie, zout, 25 gr boter, 2 eetlepels (koffie-) room, bloem of maizena. Voor de garnering: roerei van 4

SPINAZIE MET ROEREI EN HAM (diner- of lunchgerecht)

Bereid de spinazie, zoals in het desbetreffende recept werd aangegeven, maar meng er, na het hakken of malen, de room doorheen en bind de groente

eieren, 8 schijven ham, aardappelcroquetten van ½ kg aardappelen, 8 driehoekjes oud brood, wat boter, peterselie.

met bloem of maizena. Leg de aardappelcroquetten in de vorm van een rondje, op het midden van een verwarmde schotel, leg er de spinazie als een krans omheen en steek hierin de driehoekjes brood, die in boter goudbruin gebakken zijn. Leg op elke schijf ham, die op de damp van kokend water verwarmd is, een schep roerei en rol haar op. Garneer de schotel met de hamrolletjes waarin nog een vers takje peterselie wordt gestoken. Geef dit gerecht als groenteschotel na het hoofdgerecht van een uitgebreide warme maaltijd of als lunchgerecht, in welk geval wat minder spinazie wordt genomen.

2 kg jonge of 1½ kg wat oudere spinazie, zout, 25 gr boter, 2 eetlepels (koffie-) room, bloem of maizena. Voor de garnering: 4 eieren, peper en zout, plm. 12 reepjes oud brood.

SPINAZIE MET SCHUIMEIEREN EN „SOLDAATJES"

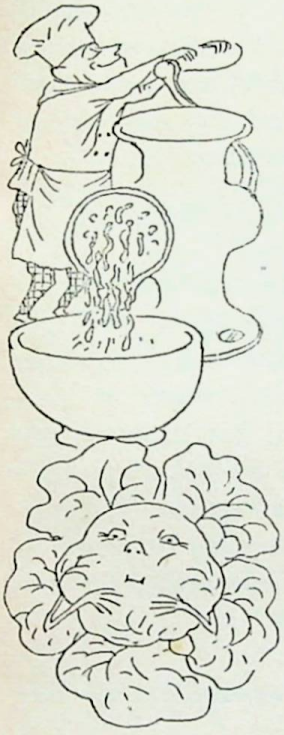
Bereid de spinazie als spinazie met roerei en ham. Scheid van de eieren de witten en de dooiers, klop de eiwitten stijf en laat ze in een koekenpan, waarin wat boter gesmolten is, glijden. Maak vier kuiltjes in de eiwitten, laat hierin de dooiers glijden, strooi over het geheel wat zout en peper en laat alles op een zacht vuurtje stollen. Breng de spinazie op een grote, ondiepe schotel over, bedek haar met de schuimeieren en steek er de reepjes goudbruin gebakken brood als een krans, kruisgewijze over elkaar, omheen.

1½ kg stoofsla, 2 dl melk, 25 gr boter, 25 gr bloem, nootmuscaat.

STOOFSLA

Verwijder alle dorre en aangestoken bladen van de sla en snijd ze in fijne reepjes. Was de sla meerdere keren in telkens schoon water, schud de groente zo droog mogelijk uit en breng ze met het aanhangende water en zout vlug aan de kook. Giet, na plm. 5 minuten koken, het meeste vocht (dat nog water is) af en laat de sla in plm. 20 minuten gaar koken. Laat de groente op een vergiet uitlekken en meng er vlug het sausje van boter, bloem en melk, door. Rasp er, op de schaal, wat nootmuscaat overheen.

1½ kg stoofsla, zout. Voor het vulsel: 400 gr varkensgehakt of half runder- half varkensgehakt, peper, zout en nootmuscaat, 4 sneetjes oud brood zonder korst, 80 gr boter, paneermeel.



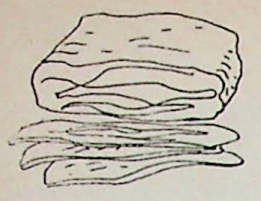
GEVULDE SLAKROPJES MET GEHAKT

Verwijder alle dorre en aangestoken delen van de sla, was de kropjes in hun geheel en kook ze met het aanhangende water en wat zout in plm. ½ uur gaar. Laat ze goed in een vergiet uitlekken. Laat het oude brood in water weken, knijp het stevig uit, verkruimel het en voeg het, met zout en specerijen, bij het gehakt. Maak er niet te grote ballen van en braad ze, in de bruine boter, op een niet te fel vuur, aan alle zijden mooi bruin. Buig de bladen der slakropjes wat uit en leg in het midden van elk kropje een balletje gehakt. Vouw de bladen dicht en schik de kropjes, dicht naast elkaar, in een vuurvaste schotel, waarin een gedeelte van de jus van het gehakt, die met wat water is afgemaakt, is gegoten. Giet er de overige jus overheen, strooi er een dun laagje paneermeel op, leg hier en daar een klontje boter en plaats de schotel in een matig warme oven met onderwarmte. Bedruip de inhoud van de schotel af en toe met wat van het groentevocht en plaats de oven na plm. ½ uur op bovenwarmte. Laat het gerecht nu nog 10 à 15 min. tamelijk hoog in de oven staan, zodat een mooi bruin korstje wordt verkregen en dien de slakropjes in de schotel op. N.B.: Men kan dit gerecht ook „bovenop" bereiden in een vuurvaste schotel (van Pyrex glas bv.!) die op een asbestplaatje wordt geplaatst en met een deksel wordt afgedekt. Het bestrooien met paneermeel blijft in dit geval achterwege.

1½ kg stoofsla, zout. Voor het vulsel: 350 gr mager rookspek, boter, paneermeel.

GEVULDE SLAKROPJES MET SPEK

Snijd het spek in tamelijk grote dobbelsteentjes en bak ze, in de lichtbruin gebraden boter, met het deksel op de pan, op een zacht vuurtje (vooral niet knappend) uit. Handel verder, zoals bij slakropjes met gehakt werd beschreven, maar vul de kropjes, in plaats van met het gehakt, met de dobbelsteentjes spek en gebruik de jus van het



spek, die met water is afgemaakt, op dezelfde wijze als de jus van het gehakt.

1½ kg postelein, zout, 25 gr boter, maizena of aardappelmeel om te binden.

POSTELEIN

Zoek de postelein uit, was de groente meerdere malen in telkens schoon water en snijd de stengels enige keren door. Laat de postelein met het aanhangende water en wat zout gedurende 5 minuten koken, gooi het grootste gedeelte van het vocht weg en laat de groente in plm. 15 minuten gaar koken. Voeg de boter toe en bind het vocht met de maizena of het aardappelmeel, dat met weinig water tot een dun papje is aangemaakt.

1½ kg snijbiet, zout, 25 gr boter, maizena of aardappelmeel om te binden.

SNIJBIET

Zoek de snijbiet uit, was ze meerdere keren, telkens in schoon water en laat ze daarna in 20 à 30 minuten, naar gelang van de dikte van de bladen, gaar koken met het aanhangende water en wat zout. Giet, na plm. 5 minuten, het grootste gedeelte van het vocht weg. Hak de gekookte snijbiet fijn of maal ze door een vleesmolen. Voeg de boter toe en bind de groente met de maizena of het aardappelmeel, die met weinig water tot een dun papje worden aangemaakt.

Algemene bereidingswijze voor groenten, die in water gekookt worden

1. Neem, wat aankoop of uit eigen tuin halen betreft, de regels in acht, die voor bladgroenten werden gegeven.
2. Maak de groente schoon, gebruik ook de meer harde delen, door deze in kleine stukjes te verdelen (bv. bloemkoolstronk) en kook de groente in weinig kokend water met wat zout gaar.
3. Gooi het groentenat niet door de gootsteen, maar bewaar het liever voor soep (bloemkoolsoep!) of maak er het sausje van waarmee de groente vermengd wordt.

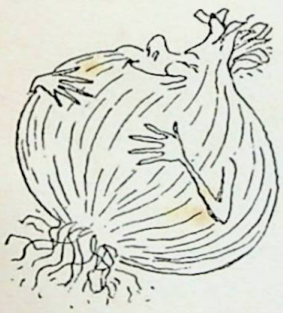
4. Til het deksel van de groentepan onder het koken niet telkens op, maar temper de warmtebron, zodra er damp uit de pan komt, opdat zo weinig mogelijk vitaminen verloren gaan.

1½ kg uien, 25 gr boter, 2 à 3 eetlepels azijn, wat peper (en suiker), plm. 2 afgestreken eetlepels maizena of aardappelmeel.

GESTOOFDE UIEN

Schil de uien, snijd ze in grote stukken en laat ze in weinig kokend water met wat zout in plm. ½ uur gaar koken. Voeg azijn, peper (en suiker) toe, voeg er tevens de boter bij en bind het vocht met wat aangemengde maizena of aardappelmeel. Gebakken rolpens en aardappelpuree zijn een goede combinatie bij dit gerecht.

8 grote uien, 200 gr varkensgehakt of half runder- half varkensgehakt, peper, zout, nootmuscaat, 2 sneetjes oud brood, een restje jus, paneermeel, boter.



GEVULDE UIEN

Schil de uien, was ze en laat ze, in zoveel water dat ze juist onderstaan en wat zout, in plm. 3 kwartier gaar koken. Hol ze uit en wel zo, dat er nog een stevige rand van de uien overblijft, vul ze bolvormig met het gehakt, dat op de gewone wijze is aangemaakt (men kan het gehakt ook met wat kerrie en ui, die door het uithollen verkregen is aanmaken) en plaats ze in een vuurvaste schotel, waarvan de bodem ruim met het restje jus is bedekt. Strooi een dun laagje paneermeel over het gehakt, leg hier en daar een klontje boter en laat het gerecht, onder af en toe bedruipen met het vocht, gedurende plm. 1 uur stoven in een oven, die plm. 3 kwartier op onderwarmte en daarna op bovenwarmte wordt geplaatst.

Ongeveer 1 kg uien, 100 gr boter, zout en peper.

GEBAKKEN UIEN

Schil de uien, was ze, droog ze af en snipper ze. Laat de boter in de koekenpan lichtbruin bakken, leg er de gesnipperde uien in, strooi er wat zout en peper overheen en laat de uien, in plm. 20 minuten, onder af en toe omkeren, goudbruin en gaar worden. Geef gebakken uien bij allerlei soorten peulvruchten, bij gekookte stokvis en gebakken of gesmoorde tomaten.

2 kg prei, zout, 2 dl kooknat van de prei of melk, 25 gr boter, 25 gr bloem, desverkiezend 2 eetlepels azijn, peper, (mespuntje suiker bij gebruik van azijn).

GESTOOFDE PREI

Maak de prei schoon, snijd de groente in vingerlange stukken (ook de groene delen!) en was ze. Laat de prei in weinig kokend water met zout, onder een keer omkeren, in plm. 20 minuten gaar worden. Maak van het nat van de prei met boter, bloem, (azijn,) peper, zout (en suiker) een dik sausje of maak een melksausje van melk, boter en bloem en meng het sausje door de prei.

1½ kg prei, ½ kg tomaten, zout, 25 gr boter, peper, maizena of aardappelmeel.

GESMOORDE PREI MET TOMATEN

Maak de prei schoon, snijd de groente in vingerlange stukken en was ze. Doe een bodempje water en wat zout in de pan, breng dit aan de kook, leg er de prei in, voeg boter en peper toe en laat de prei gedurende plm. 20 minuten zachtjes smoren. Voeg dan de (geschilde) en in schrijven gesneden tomaten toe, laat alles samen nog 10 à 15 minuten smoren en bind het vocht met aangemengde sago of aardappelmeel.

1½ kg koolraap, zout, ¼ l melk, 20 gr boter, 20 gr bloem, nootmuscaat.

KOOLRAAP IN EEN SAUSJE

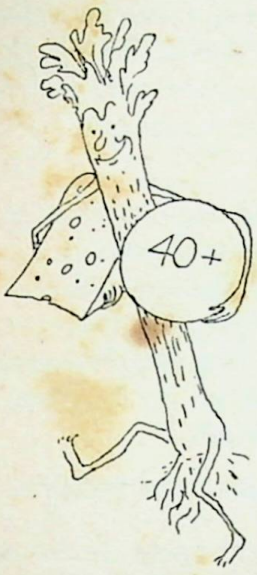
Snijd de koolraap in plakken, schil ze en verdeel de plakken in smalle reepjes. Laat de reepjes koolraap in weinig kokend water met zout, onder een keer omkeren, in 25 à 30 minuten gaar koken. Maak een sausje van boter, bloem en melk, voeg er wat zout aan toe en meng hierdoor de koolraap, die vlug op een vergiet is uitgelekt. Rasp er, op de schaal, wat nootmuscaat overheen.

1½ kg koolraap, zout, 25 gr boter, 50 gr geraspte kaas (peper).

KOOLRAAP MET GERASPTE KAAS

Bereid de koolraap als koolraap met een sausje. Laat de groente vlug op een vergiet uitlekken, schud er de boter, de geraspte kaas (en wat peper) doorheen en wacht tot de kaas draden heeft getrokken alvorens de groente op te dienen.

1½ kg schorseneren, zout, ¼ l melk, 20 gr boter, 20 gr bloem, nootmuscaat.



SCHORSENEREN IN EEN SAUSJE

Schrap telkens een stukje van de schorseneren ter lengte van een vinger schoon, snijd dit af en leg het in water waaraan een scheutje azijn is toegevoegd, zodat verkleuren wordt voorkomen. Was de groente en laat ze in tamelijk ruim kokend water, waaraan een scheutje melk is toegevoegd, in plm. ½ uur gaar koken. Laat de groente op een vergiet uitlekken en meng er het sausje, dat van melk, boter en bloem gemaakt is, doorheen. Rasp er op de schaal wat nootmuscaat overheen.

SCHORSENEREN MET KAASSAUS OF GERASPTE KAAS

Bereid dit gerecht op dezelfde wijze als bij schorseneren in een sausje werd beschreven, maar voeg aan de saus tevens wat geraspte kaas toe. Ook kan men de schorseneren met alleen geraspte kaas bereiden, zoals bij koolraap met geraspte kaas werd beschreven.

2 grote selderijknollen, zout, ¼ l melk, 20 gr boter, 20 gr bloem, desverkiezend wat geraspte kaas, 1 eetlepel fijn gehakt selderijgroen.

KNOLSELDERIJ

Schil de knollen, snijd ze in plakken en vervolgens in smalle reepjes. Was ze en laat ze daarna in weinig kokend water, waaraan een scheutje melk is toegevoegd, onder een keer omkeren, in plm. een kwartier gaar koken. Giet het kookvocht af, gebruik het voor de saus, waarmee de knolselderij gemengd wordt, of bewaar het voor soep en maak een sausje van melk, boter en bloem (geraspte kaas) waardoor ten slotte het fijn gehakte selderijgroen wordt geroerd.

1 grote selderijknol, 100 gr gemengd gehakt, 25 gr boter, 25 gr bloem, ¼ l kookvocht van de selderijknol, 2 bouillonblokjes, 1 prei, peper, zout en citroensap of wat tomatenpuree.

RAGOÛT VAN KNOLSELDERIJ

Bereid de selderijknol, zoals in het vorige reecpt werd beschreven, los in ¼ liter van het kookvocht de bouillonblokjes op en laat hierin de balletjes gehakt, die op de gewone wijze zijn aangemaakt, in plm. 10 minuten gaar worden. Fruit de schoon-

gemaakte, gewassen en zeer fijn gesneden prei gedurende 10 minuten in de boter, voeg de bloem toe en roer, telkens bij kleine hoeveelheden tegelijk, de warme bouillon er doorheen. Laat de saus roerende aan de kook komen en 10 minuten doorkoken, verwarm er de blokjes selderijknol en de balletjes gehakt in en maak het geheel met peper, citroensap of wat tomatenpuree op smaak.

1¼ kg winterwortelen, zout, 25 gr boter, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, (wat sago of aardappelmeel).

WINTERWORTELEN

Schil de wortelen, was ze, snijd ze in plakjes en de plakjes weer in blokjes. Kook de groente met weinig kokend water en zout, onder een keer omkeren, in plm. ½ uur gaar. Voeg de boter toe, bind het vocht, zo nodig, met wat aangemengde sago of aardappelmeel en strooi er, op de schaal, de fijn gehakte peterselie overheen.

250 gr wortelerwtjes, 1 kg winterwortelen, 25 gr boter, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, zout, (sago of aardappelmeel).

GESNIPPERDE WINTERWORTELEN MET WORTELERWTJES

Was de erwtjes en laat ze een nacht in ruim water weken. Kook ze de volgende dag in het weekwater in plm. 1 uur gaar, voeg, halverwege de kooktijd, zout toe. Bereid de winterwortelen, zoals in het vorige recept werd beschreven, schud de uitgelekte erwtjes en wortelen door elkaar en strooi er wat fijn gehakte peterselie overheen.

1 kg (gekookte) bieten, 2 dl water, 30 gr boter, zout, peper, 2 kruidnagelen, 2 theelepels suiker, 2 à 3 eetlepels azijn, 1 ui of een paar sjalotjes, 2 afgestreken eetlepels aardappelmeel of sago.

BIETEN

Spoel de bieten af en laat ze in ruim water koken tot het vel gemakkelijk loslaat (plm. 1½ uur). Stroop ze en snijd ze met behulp van een komkommerschaafje in dunne plakjes. Breng het water met zout, peper, kruidnagelen, azijn, suiker en boter aan de kook, voeg er de fijn gesnipperde ui bij en bind het vocht met aangemengde sago of aardappelmeel. Laat de bieten in dit sausje gedurende plm. 10 minuten stoven.

N.B.: Men kan de ui ook eerst fijn snipperen en in de boter bakken, waarna men aan dit mengsel het water en alle overige ingrediënten toevoegt.

2 à 3 komkommers, zout, 2 dl kooknat van de komkommers, 2 à 3 eetlepels azijn, 20 gr boter, 20 gr bloem, desverkiezend wat geraspte kaas of tomatenpuree, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

GESTOOFDE KOMKOMMERS

Schil de komkommers, snijd ze in de lengte doormidden, verwijder het zaad en verdeel de beide komkommerhelften in stukken van ongeveer een vinger lengte. Laat de stukken komkommer in weinig kokend water met zout, onder een keer omkeren, in plm. 15 minuten gaar worden. Voeg aan 2 dl van het kookvocht de azijn toe (wanneer geraspte kaas wordt gebruikt geen azijn toevoegen) en maak hiervan, met de boter en de bloem, een gebonden saus. Roer door de saus, desverkiezend, wat geraspte kaas of tomatenpuree en meng de saus door de stukken komkommer. Strooi er, even voor het opdienen, de gehakte peterselie overheen (achterwege laten, wanneer kaas wordt gebruikt).

GEVULDE KOMKOMMERS IN EEN SCHOTEL

Zie hoofdstuk tussengerechten.

1 grote of 2 kleine bloemkolen, zout, 3 dl kooknat van de groente of melk, 30 gr bloem, 30 gr boter, zout, nootmuscaat.

BLOEMKOOL MET EEN DEKSAUS

Laat de bloemkool in zijn geheel of verdeel hem in niet te kleine stukken en verwijder zoveel mogelijk de blaadjes, die zich tussen de bloemkoolroosjes bevinden. Laat de bloemkool enige uren in water met zout staan om eventuele rupsen te verwijderen, was de groente en leg haar in weinig kokend water, waaraan *geen* zout is toegevoegd (de bloemkool blijft dan blanker van kleur) met de stronk naar beneden. Laat de kool in 15 à 20 minuten gaar koken, maak van het kookvocht of van melk, met boter en bloem een dikke saus, voeg er tamelijk veel zout aan toe, giet de saus over de bloemkool, die in een verwarmde dekschaal is gelegd, en rasp er wat nootmuscaat overheen. N.B.: In plaats van met een melksaus kan men deze groente ook met een kaassaus of een tomatensaus, (de tomatensaus wordt met wat fijn gehakte peterselie vermengd) bedekken.

1 grote of 2 kleine bloemkolen, zout, 25 gr boter, wat geraspte kaas of 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

BLOEMKOOL ZONDER SAUS

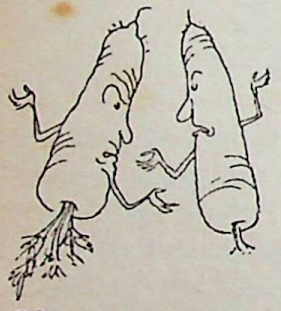
Kook de schoongemaakte bloemkool gaar, zoals in bovenstaand recept werd beschreven. Strooi er wat zeer fijn zout over en giet er de gesmolten boter overheen. Strooi er tevens, desverkiezend, wat geraspte kaas of peterselie op.

1 grote of 2 kleine bloemkolen, zout, 3 dl kooknat van de groente of melk, 30 gr boter, 30 gr bloem, 45 gr geraspte oude pikante kaas, (50 gr ham of procureurspek), paneermeel, nog een beetje boter.

BLOEMKOOL „AU GRATIN"

Kook de schoongemaakte bloemkool gaar, zoals in het recept voor bloemkool met een deksaus werd beschreven. Maak een dikke saus van kooknat of melk met boter en bloem, voeg hieraan vrij veel zout en het grootste gedeelte van de geraspte kaas (en de gesneden ham) toe en giet een gedeelte van de saus in een vuurvaste schotel. Leg er de stukjes bloemkool in, giet er de rest van de saus overheen en bestrooi het gerecht met paneermeel, dat met de overige geraspte kaas is vermengd. Leg hier en daar een klontje boter, plaats de schotel vrij hoog in een warme oven met bovenwarmte en laat er in 10 à 15 minuten een bruin korstje op komen (gratineren). Dien het gerecht in de schotel op.

1 kg tuinwortelties, zout, 25 gr boter, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.



TUINWORTELTJES

Schrap de worteltjes, was ze vlug (leg ze niet in water, want de zoete smaak gaat dan vlug verloren) en breng ze met een bodempje kokend water, het zout en de boter aan de kook. Laat ze, onder af en toe omschudden, in plm. 20 minuten gaar worden en strooi er, vóór het opdienen, de fijn gehakte peterselie overheen. N.B.: Men kan de worteltjes ook eerst met water gaar koken en er dan de boter op de schaal doorheen mengen.

2 bossen asperges van zoveel mogelijk gelijke dikte, zout, 4 eieren, 80 à 100 gr gesmolten boter, zout,

SLIERASPERGES (diner-gerecht)

Hanteer de asperges voorzichtig, want de kopjes breken gemakkelijk af en begin, een vingerbreed onder de kopjes, de asperges te schillen: eerst heel

nootmuscaat, fijn gehakte peterselie.

dun en geleidelijk wat dikker. Snijd of breek de onderste houtachtige delen van de asperges af. Leg de asperges in zoveel kokend water met zout, dat ze juist onderstaan en laat ze, naar gelang van de dikte, in 3 kwartier à 1 uur gaar koken (bij asperges met verschil in dikte moeten de dikkere exemplaren plm. een kwartier worden voorgekookt). Leg ze vervolgens op een verwarmde aspergeschotel, een visschotel of een grote vleesschotel, die met een servet is bedekt en garneer met gehalveerde, hard gekookte eieren en een toefje peterselie. Geef er gesmolten boter, nootmuscaat en fijn gehakte peterselie bij. Presenteer slierasperges als voorgerecht bij een diner of als groenteschotel, na het hoofdgerecht van vlees.

2 bossen asperges, zout, ¼ l melk of half melk, half aspergewater (met wat room), 20 gr boter, 20 gr bloem, nootmuscaat.

STOOFASPERGES

Maak de asperges schoon als slierasperges, snijd ze in stukken van ruim een vingerlengte en kook ze gaar in zoveel kokend water met zout, dat ze juist onderstaan (de onderste stukken plm. een kwartier voorkoken), in plm. 3 kwartier. Maak een sausje van boter, bloem, melk of melk met aspergenat (en room), meng dit door de stukken asperge en rasp er, op de schaal, wat nootmuscaat overheen.

¾ kg asperges, zout, 400 gr zwezerik, 6 à 8 niet te rijpe tomaten van middelmatige grootte, boter. Voor de saus: ½ l kookvocht van de zwezerik, voor ongeveer ⅓ met aspergewater vermengd, 40 gr boter, 40 gr bloem, ¾ dl room, wat citroensap, peterselie.

SCHOTEL VAN ASPERGEPUNTEN, ZWEZERIK MET ROOMSAUS, TOMATEN EN AARDAPPELPUREE

Blancheer de zwezerik, kook hem gaar, pers hem tussen twee plankjes, zoals reeds bij gekookte zwezerik werd beschreven. Snijd hem daarna in tamelijk dikke plakken en houd ze op de damp van kokend water warm. Kook intussen ook de geschilde, gewassen asperges gaar, zoals voor stoofasperges werd beschreven en gebruik alleen de punten. Gebruik de overige stukjes als vulsel voor soep of als stoofasperges. Dompel de tomaten even in kokend water, schil ze, hol

ze wat uit en laat ze met slechts een bodempje water en een stukje boter in plm. een kwartier gaar smoren. Leg de plakken zwezerik op een verwarmde schotel, giet er de roomsaus, die van de boter, de bloem en de overige ingrediënten gemaakt is en die met room en citroensap is afgemaakt, overheen. Garneer rondom met de tomaten, waarin de aspergepunten zijn geplaatst, afgewisseld met bergjes van gespoten aardappelpuree waarop wat peterselie is gestrooid. Geef dit gerecht bij een feestelijke lunch of als tweede vleesgerecht van een uitgebreide, warme maaltijd. N.B.: In plaats van zwezerik kan men ook gekookte kafstong met roomsaus nemen.

1 kg asperges, 200 gr gerookte ham, zout. ½ l kaassaus.

ASPERGES MET HAM- EN KAASSAUS

Schil de asperges en snijd ze in stukken. Kook ze gaar, zoals in het recept voor stoofasperges werd beschreven. Meng de fijn gesneden ham door de kaassaus en meng de saus door de stukken asperge. Dien het gerecht in een dekschaal, in combinatie met een of ander gerechtje van aardappelpuree, bv. aardappelcroquetten, op.

1 kg tomaten, zout, peper, 25 gr boter, een stukje ui of wat sjalot, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

GESTOOFDE TOMATEN

Was de tomaten, snijd ze in dikke plakken, bestrooi ze met peper en zout en leg ze, met hier en daar een klontje boter er tussen, in een pannetje, waarin slechts een bodempje water is gedaan. Voeg de zeer fijn gesnipperde ui of sjalot toe en laat de tomatenschijven in plm. 10 minuten gaar worden. Schep ze voorzichtig uit de pan en strooi er wat gehakte peterselie overheen. Bind het vocht met aardappelmeel of sago en giet het, desverkiezend, over de tomaten. Ook kan het aan jus of soep worden toegevoegd.

GROENTEN

1 kg tomaten, zout, peper, 25 gr boter, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

GESMOORDE TOMATEN

Dompel de tomaten in kokend water, schil ze en leg ze in de boter, die in een pannetje lichtbruin gemaakt is. Laat ze, onder een keer omkeren, in plm. 15 minuten gaar smoren, nadat ze met wat zout en peper zijn bestrooid en dien ze, met peterselie bestrooid, op.

2 à 2½ kg doperwten, zout, 25 gr boter, peterselie.

DOPERWTEN

Dop de erwten, was ze en breng ze met weinig kokend water zonder zout (de kleur van de erwten blijft dan mooier) aan de kook. Laat ze, naar gelang van de dikte, in 20 à 35 minuten gaar koken, giet ze vlug af en vermeng ze met fijn tafelzout en de boter, die in de dekschaal is gelegd. Strooi de fijn gehakte peterselie over de groente.

1 à 1½ kg doperwten, ½ kg tuinworteltjes, zout, 25 gr boter, peterselie.

DOPERWTEN EN WORTELTJES

Kook de doperwten en tuinworteltjes elk afzonderlijk gaar, zoals in de desbetreffende recepten werd aangegeven. Giet ze af. Schud de doperwten en de worteltjes (met wat zout) en de boter door elkaar en strooi er fijn gehakte peterselie overheen.

1 kg peulen, 25 gr boter, zout, peterselie.

PEULEN

Haal de peulen af, was ze en laat ze met weinig kokend water en zout, onder een keer omleggen, gaar koken in 15 minuten (jonge peulen) à ½ uur (oude peulen). Zorg, dat de peulen niet papperig worden, maar eerder nog wat knappend zijn: de smaak en het uiterlijk zijn dan veel beter. Schud er op de dekschaal de boter doorheen en strooi er fijn gehakte peterselie op.

½ kg peulen, ½ kg tuinworteltjes, zout, 25 gr boter, peterselie.

PEULEN MET WORTELTJES

Kook de peulen en tuinworteltjes afzonderlijk gaar, zoals in de desbetreffende recepten werd aangegeven. Giet ze af. Schud beide groenten en de boter door elkaar en strooi er fijn gehakte peterselie overheen.

3 à 4 kg tuinbonen, zout, een scheutje melk. Voor het sausje: ¼ l melk, 20 gr boter, 20 gr bloem, 1½ eetlepel fijn gehakt bonenkruid.

TUINBONEN

Dop de tuinbonen, was ze en breng ze met ruim kokend water, waaraan een scheutje melk en wat zout zijn toegevoegd (de melk houdt de kleur blank) aan de kook. Laat ze in 20 minuten à ½ uur gaar koken, giet ze af en meng er het sausje, dat van boter, bloem en melk is gemaakt en waaraan het bonenkruid is toegevoegd, doorheen. N.B.: Men kan de tuinbonen ook alleen met 25 gram boter vermengen en dan het bonenkruid er doorheen mengen of er overheen strooien. Het bonenkruid kan worden vervangen door fijn gehakte peterselie.

1 kg prinsessebonen, zout, 25 gr boter, nootmuscaat.

PRINSESSEBONEN OF SLABONEN, SPEKBONEN

Haal de bonen af, breek en was ze. Breng ze met weinig kokend water en zout aan de kook, laat ze, onder een keer omkeren, in plm. ½ uur gaar koken, laat ze vlug op een vergiet uitlekken en vermeng ze met de boter. Rasp er nootmuscaat overheen.

1 kg snijbonen of pronkbonen, zout, 25 gr boter, (nootmuscaat).

SNIJBONEN EN PRONKBONEN

Haal de bonen af, was ze en snipper ze met de hand of met behulp van een snijbonenmolen fijn. Breng ze met weinig kokend water en zout aan de kook, laat ze, onder een keer omkeren, in 20 min. à ½ uur gaar worden en vermeng ze met de boter. Rasp er, desverkiezend, nootmuscaat overheen.

2 struiken bleekselderij, zout. Voor het sausje: ¼ l melk of half melk, half kookvocht, 20 gr boter, 20 gr bloem.

GESTOOFDE BLEEKSELDERIJ

Verwijder de bladen van de bleekselderij, breek telkens een stengel af en schil hem heel dun. Snijd alle harde delen van de stengels weg. Verdeel de stengels in stukken van ruim een vinger lengte en laat ze in weinig kokend water met zout, onder een keer omkeren, in 3 kwartier à 1 uur gaar worden. Laat de bleekselderij op een vergiet uitlekken en meng er het sausje van melk (en kookvocht), boter en bloem doorheen.

2 struiken bleekselderij, zout. Voor het sausje: ¼ l melk of half melk, half kookvocht, 20 gr boter, 20 gr bloem, 35 gr geraspte kaas.

BLEEKSELDERIJ MET KAASSAUS EN SAUCIJSJES

Bereid de bleekselderij, zoals in het vorige recept werd beschreven, maar vermeng het sausje met het grootste gedeelte van de geraspte kaas. Leg de bleekselderij in het midden van een verwarmde schotel, giet er de saus overheen, strooi er de overige geraspte kaas op en geef er gebraden saucijsjes en een of ander gerechtje bereid van aardappelpuree, bv. aardappelcroquetten, bij of gebruik saucijsjes en croquetten als garnering van de schotel en geef dit gerecht als tweede gerecht bij een uitgebreide, warme maaltijd of als warm gerecht bij een uitgebreide lunch.

2 struiken bleekselderij, zout, 3 dl melk of half melk, half kookvocht, 30 gr boter, 30 gr bloem, 45 gr geraspte oude pikante kaas, paneermeel, nog een stukje boter.

BLEEKSELDERIJ „AU GRATIN"

Kook de schoongemaakte bleekselderij gaar, zoals in het recept voor gestoofde bleekselderij werd beschreven, maar snijd de stengels slechts één keer doormidden.

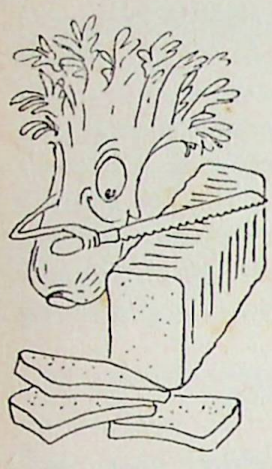
Maak een dikke saus van melk of melk en kookvocht met boter en bloem en voeg hieraan het grootste gedeelte van de geraspte kaas toe. Giet een gedeelte van de kaassaus in een vuurvaste schotel, leg er de bleekselderij op, giet er de rest van de saus overheen en bestrooi het gerecht met paneermeel, dat met de overige geraspte kaas is vermengd. Leg hier en daar een klontje boter, plaats de schotel vrij hoog in een warme oven met bovenwarmte en laat er in 10 à 15 minuten een bruin korstje op komen (gratineren). Dien het gerecht in de schotel op.

2 struiken bleekselderij, zout, 4 dl kookvocht van de selderij en/of bouillon, 40 gr boter, 40 gr bloem, stukje ui en wortel, paar takjes peterselie, een scheutje room, wat citroensap, peper, peterselie, 8 à 10

BLEEKSELDERIJ MET MERGBROODJES (céléri à la moëlle)

Kook de bleekselderij gaar, zoals in het recept voor gestoofde bleekselderij werd beschreven. Maak van boter en bloem met het kookvocht en/of de bouillon een saus, nadat de groenten eerst gedurende 10 minuten zachtjes in de boter zijn gebakken.

dunne sneetjes oud casinobrood, 1 gespleten mergpijp.



Laat de saus plm. 10 minuten zachtjes doorkoken, zeef hem en maak haar, van het vuur, op smaak met room, citroensap en wat peper. Snijd het merg in dikke ronde plakjes en laat ze voorzichtig in kokend water met zout, in ongeveer 4 minuten gaar worden. Steek met een glas of rond uitsteekvormpje rondjes van het brood, rooster ze lichtbruin, leg op elk rondje een plakje merg, strooi er wat peper op en leg de rondjes rondom de stukjes bleekselderij, die in het midden van een schotel zijn opgestapeld en met de saus overgoten zijn. Garneer de overgoten bleekselderij met een fijne zig-zaglijn van fijn gehakte peterselie en geef dit gerecht bij een uitgebreide warme maaltijd als warme groenteschotel, na het hoofdgerecht van vlees.

½ à ¾ kg paddestoelen, 40 à 60 gr boter, een kleine ui of een paar sjalotjes, peper, zout en nootmuscaat, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, citroensap.

GESMOORDE PADDESTOELEN (cantharellen, champignons of boleten)

Maak de paddestoelen schoon door de aangestoken en harde delen weg te snijden, verdeel grote exemplaren in stukken en was ze zo vlug mogelijk. Laat de boter met de gesnipperde ui of de sjalotjes lichtbruin braden, voeg er eerst de paddestoelen en daarna wat zout en peper, nootmuscaat en citroensap aan toe. Laat de paddestoelen vervolgens bij getemperde warmtebron in plm. 15 minuten gaar worden, bind het vocht, zo nodig, met wat aangemengde sago of aardappelmeel en strooi over de paddestoelen wat zeer fijn gehakte peterselie.

1½ kg rodekool, zout, 3 à 4 eetlepels azijn of 2 grote moesappelen, 1½ à 2 afgestreken eetlepels suiker, 1 theelepel gemalen kruidnagelen, wat peper, 30 gr boter, wat maizena of aardappelmeel om te binden.

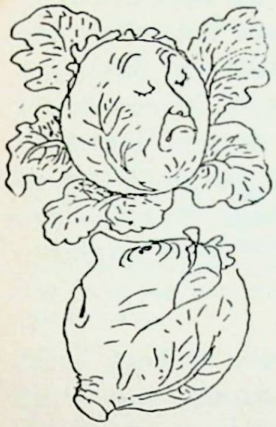
C. KOOLSOORTEN

RODEKOOL

Snijd de kool doormidden, verwijder de buitenste bladen en snijd of schaaf de kool fijn. Kook de kool met weinig kokend water, weinig zout (en tevens met de geschilde en in stukken gesneden moesappelen) en de kruiden in plm. 3 kwartier

gaar. Voeg dan de boter, (de azijn) en de suiker toe, strooi er een der genoemde bindmiddelen droog overheen, schep ze door de groente en laat de kool nog plm. 10 minuten zachtjes stoven.

1½ kg witte- of savoyekool, zout, 1 dl melk, 2 afgestreken eetlepels bloem, 25 gr boter, nootmuscaat.



WITTE- EN SAVOYEKOOL

Snijd de kool doormidden, verwijder de buitenste bladen en snijd of schaaf de kool fijn. Breng de groente met weinig kokend water en zout aan de kook en laat de kool, onder een keer omkeren, in ½ uur à 3 kwartier gaar koken. Giet haar af, verhit de melk, voeg de kool en de boter toe, strooi er de bloem droog overheen en laat de groente, onder omscheppen, nog plm. 10 minuten zachtjes stoven. Rasp er op de schaal wat nootmuscaat overheen.

ZOMERKOOL OF SPITSKOOL

Bereid de kool op dezelfde wijze als witte kool.

GROENE SAVOYEKOOL

Bereid de kool op dezelfde wijze als witte kool.

2 Chinese kolen (plm. 1½ kg), zout, 1 dl melk, 2 afgestreken eetlepels bloem, 25 gr boter, nootmuscaat.

CHINESE KOOL

Breek de buitenste grove bladen van de kool af en snijd de groente daarna in fijne reepjes. Was ze meerdere keren telkens in schoon water en laat ze met het aanhangende water en het zout in ½ uur à 3 kwartier gaar koken. Bereid de kool verder als witte kool.

1½ kg savoyekool, spitskool of groene savoyekool, zout, 25 gr boter, nootmuscaat, 200 gr varkensgehakt, 100 à 150 gr doorregen rookspek, puree van 1½ kg aardappelen, paneermeel, boter.

KOOLSCHOTEL MET VARKENSGEHAKT EN DOORREGEN SPEK

Kook de schoongemaakte, fijn gesneden kool, zoals in het recept voor witte kool werd beschreven. Maak het gehakt op de gewone wijze aan, vorm er een platte koek van ter grootte van de schotel, waarin het gerecht wordt bereid en braad hem

in de boter aan weerszijden bruin. Snijd het spek in dunne plakjes. Maak van de aardappelen op de gewone wijze een smeuige puree. Leg nu in een met boter bestreken vuurvaste schotel achtereenvolgens: een laag puree, hierop een laagje kool, waarop wat nootmuscaat wordt geraspt en de jus van het gehakt wordt gegoten, dan het gehakt, vervolgens weer een laagje puree, daarna een laagje kool waarop de plakjes spek worden gelegd en ten slotte, als bovenste laag, weer een laag puree. Strooi over het geheel een dun laagje paneermeel, leg hier en daar een klontje boter en laat het gerecht in een matig warme oven plm. 3 kwartier stoven. Plaats de oven de laatste 10 minuten op bovenwarmte en zet er de schotel zo hoog mogelijk in, zodat een mooi bruin, croquant korstje wordt verkregen.

1 savoyekool (plm. 1½ kg), 400 gr varkensgehakt of gemengd gehakt, 60 gr boter, paneermeel.

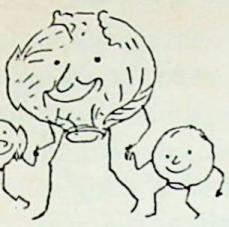
GEVULDE KOOLROLLETJES

Verwijder de buitenste bladen van de kool, breek de overige voorzichtig van de stronk, was ze en laat ze in tamelijk ruim water met zout, gedurende plm. een kwartier koken. Schep ze uit het vocht, laat ze zo droog mogelijk uitlekken en leg op elk blad een rolletje van het gehakt, dat op de gewone wijze is aangemaakt. Rol de bladen op en leg de koolrolletjes stevig naast en op elkaar in een vuurvaste schotel, waarin ruim de helft van de boter gesmolten is. Strooi er vervolgens een dun laagje paneermeel op, leg er de overige boter, in klontjes verdeeld, bovenop en laat het gerecht in een matig warme oven plm. 3 kwartier stoven. Plaats de schotel de laatste 10 minuten zo hoog mogelijk in de oven met bovenwarmte en laat er een mooi bruin korstje op komen.

1 kg spruitjes, zout, 25 gr boter, nootmuscaat, (2 eetlepels melk).

SPRUITJES

Maak de spruitjes schoon door een klein gedeelte van de stronk af te snijden en de buitenste blaadjes,



wanneer ze aangestoken of verdord zijn, te verwijderen. Was de spruitjes en laat ze in weinig kokend water met zout in 15 à 20 minuten gaar koken. Laat ze vlug uitlekken, meng er de boter doorheen en rasp er wat nootmuscaat overheen of laat de spruitjes even stoven in de boter, waaraan tevens de melk is toegevoegd.

k:g spruitjes, zout, k:g kastanjes, 30 gr t:er.

SPRUITJES MET KASTANJES

Was de kastanjes, geef aan de platte kant een kruisvormige inkeping en kook ze in ruim kokend water in 3 kwartier gaar. Pel ze en vermeng ze met de gaar gekookte spruitjes (zie vorig recept) en de boter.

k:g zuurkool, 150 gr rrs vet spek, pekel-æk, of 600 gr krab-ttjes, desverkiezend gr boter, een mes-int zout.

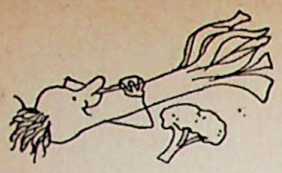
GESTOOFDE ZUURKOOL

Was de zuurkool zo vlug mogelijk in weinig water, breng de groente met weinig kokend water, het spek of het vlees en zout aan de kook en laat haar, onder een keer omkeren, plm. 1¼ uur koken. Zorg er voor, dat het water er intussen op verkookt is, neem het vlees of het spek uit de pan en meng er de boter doorheen. Geef bij dit gerecht bij voorkeur aardappelpuree.

lkg zuurkool, 600 à 00 gr varkensribbe-æs, 35 gr boter, pe-:r en zout, puree .n 1½ kg aardappe-m.

ZUURKOOL MET GEBRADEN RIBBETJES EN AARDAPPELPUREE

Kook de zuurkool gaar, zoals in het vorig recept werd beschreven (kooktijd ± 45 min.). Wrijf de ribbetjes in met peper en zout en braad ze, onder af en toe omkeren, in de bruin gemaakte boter in plm. 1¼ uur gaar. Maak op de gewone wijze smeuïge aardappelpuree, leg ze als een bergje midden in een vuurvaste schotel, plaats er de gebraden ribbetjes rechtop tegenaan en leg hier een krans van zuurkool, die met de jus van de ribbetjes vermengd is, omheen. Spuit ten slotte, desverkiezend, met een grof gekarteld spuitje nog een rand van wat achtergehouden puree om de zuurkool.



¾ kg zuurkool, 150 gr vers, doorregen spek (bv. buikspek), 250 gr gekookte varkenslever, 2 zure appelen, puree van 1¼ kg aardappelen, paneermeel, boter.

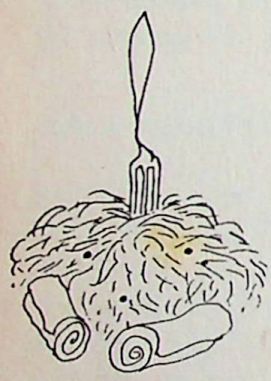
ZUURKOOLSCHOTEL MET LEVER EN SPEK

Kook het spek met de zuurkool gaar, zoals in het recept voor gestoofde zuurkool werd beschreven. Leg vervolgens in een vuurvaste schotel laag om laag: aardappelpuree, zuurkool, de in dunne plakjes gesneden varkenslever, het in schijfjes gesneden spek en een laagje appelschijfjes, die geboord en in boter gebakken zijn. Bedek het geheel met zuurkool en dek de zuurkool weer af met de aardappelpuree. Strooi over de puree een dun laagje paneermeel, leg hier en daar een klontje boter en laat het gerecht plm. ½ uur in een matig warme oven staan. Geef het de laatste 10 minuten bovenwarmte om een bruin korstje te verkrijgen.

600 à 750 gr zuurkool, 4 zo dun mogelijk uitgesneden speklappen à 75 gr, peper en zout, puree van 1¼ kg aardappelen, paneermeel, 30 gr geraspte, oude pikante kaas, boter.

SPEKROLLETJES MET ZUURKOOL EN GEGRATINEERDE PUREE

Laat de vlug gewassen zuurkool in weinig kokend water met iets zout, gedurende 20 minuten koken en daarna zo droog mogelijk uitlekken. Rol de zuurkool in de speklappen, die met zout en peper zijn ingewreven en steek ze met een houten prikker vast. Maak op de gewone wijze smeuïge aardappelpuree, leg er een gedeelte van in een met boter bestreken vuurvaste schotel, leg in het midden de spekrolletjes met zuurkool en spuit de overige puree er omheen. Strooi over de puree een mengsel van paneermeel en geraspte kaas, leg hier en daar een klontje boter en laat het gerecht gedurende 1 à 1¼ uur in een matig warme oven staan. Geef het de laatste 10 minuten bovenwarmte om een mooi bruin korstje te verkrijgen.



1 kg zuurkool, 500 gr kastanjes, 45 gr boter, 2 eetlepels fijn gehakte peterselie, 4 zachtzure appelen.

VEGETARISCHE ZUURKOOLSCHOTEL

Kook de zuurkool gaar, zoals in het recept voor gestoofde zuurkool werd beschreven. Kook de kastanjes gaar en pel ze, zoals in het recept voor spruitjes met kastanjes werd beschreven. Vermeng de zuurkool en de kastanjes met elkaar en met de

boter en strooi er de gehakte peterselie overheen. Boor en schil de appelen en laat ze in weinig water met een beetje suiker, gaar worden. Plaats de geboorde appelen om de zuurkool met kastanjes, die op een verwarmde schotel is gelegd en steek in elke appel een takje peterselie.

k:g zuurkool, 60 gr uizel, puree van 1¼ aardappelen, 4 a.ar) knakworstjes.

ZUURKOOL MET KNAKWORSTJES EN PUREERAND

Kook de vlug gewassen zuurkool met weinig kokend water, en met iets zout en met de reuzel gaar, zoals in het recept voor gestoofde zuurkool werd beschreven. Zorg dat het water er geheel op verdampt is. Maak op de gewone wijze een smeuïge puree, druk haar in een met boter bestreken rijstrand, keer haar op een verwarmde schotel om, vul haar met de zuurkool, leg er de overige zuurkool als een krans omheen en leg op de zuurkool hier en daar een knakworstje, dat in heet water verwarmd is.

GEDROOGDE PEULVRUCHTEN

ruine bonen, witte bonen, capucijners, grauwe erwten, groene erwten schokkers, linzen, flageolets, wortelerwtjes).

ggemene bereidingswijze

ek de peulvruchten uit, was ze en laat ze, gedurende een nacht tot 24 uur, in ruim water weken.

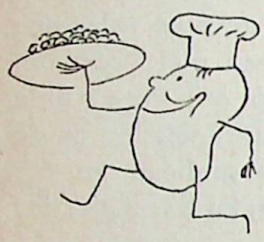
eng ze de volgende dag met het weekwater aan de kook en laat ze, ar gelang de peulvruchten vers of overjarig zijn, in 1 à 2½ uur ar koken. Voeg pas halverwege de kooktijd zout toe, omdat zout t gaar worden tegenhoudt.

eg geen dubbelkoolzure soda toe, om het gaar worden te bespoedigen: erdoor wordt nl. een belangrijke vitamine vernietigd.

esenteer bij bruine bonen, capucijners, grauwe erwten of linzen: bakken ui en/of spek, jus, die gedeeltelijk met wat kookvocht van peulvruchten is vermengd, speksaus, uiensaus of bruine pikante saus. ok augurkjes of uitjes uit het zuur, in combinatie met spek, kunnen bij gegeven worden, terwijl appelmoes en aardappelpuree eveneens n goede combinatie met peulvruchten vormen. Geef bij witte bonen

zure saus, zure eiersaus, tomatensaus of lichte uiensaus. Geef groene erwten of wortelerwtjes met peterseliesaus.
Gebruik het kooknat van de peulvruchten als grondbestanddeel van een saus of voor een soep, waaraan een rest van de peulvruchten, fijn gewreven of heel, kan worden toegevoegd.

400 gr bruine bonen, ¾ kg winterwortelen, 2 grote uien, 200 gr gekookt of gebraden vlees, 75 gr reuzel of boter, zout, peterselie.



SCHOTEL VAN BRUINE BONEN

Kook de bruine bonen gaar, zoals in de algemene bereidingswijze werd beschreven. Schil de winterwortelen, verdeel ze in reepjes en kook ze gaar, zoals in het recept voor winterwortelen werd beschreven. Bak de gesnipperde uien in de heet gemaakte reuzel en laat er ook het in stukjes gesneden vlees even zachtjes in meebakken. Vermeng de uitgelekte bruine bonen met het mengsel en leg ze op een verwarmde schotel. Leg er de gesnipperde wortelen, waardoor een stukje boter gemengd is, omheen en strooi hierover wat fijn gehakte peterselie.

400 gr capucijners, 20 gr boter, puree van 1¼ kg aardappelen, zout. Voor het vulsel: ragoût van knolselderij.

CAPUCIJNERSCHOTEL MET GEVULDE PUREERAND

Bereid de capucijners, zoals in de algemene bereidingswijze werd beschreven, laat ze vlug uitlekken en vermeng ze met de boter. Maak op de gewone wijze een smeuïge puree, druk haar in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide rijstrand, keer haar op een verwarmde schotel om, vul haar met de ragoût van knolselderij, leg er de capucijners omheen en geef er de overige capucijners afzonderlijk bij.

500 gr witte bonen, 4 dikke schijven gekookte (boterham-) worst, 2 eetlepels fijn gehakt selderijgroen, zout, ½ l botersaus.

WITTE BONEN MET GEKOOKTE WORST EN BOTERSAUS

Bereid de witte bonen, zoals in de algemene bereidingswijze werd beschreven, laat ze vlug uitlekken en vermeng ze met het fijn gehakte selderijgroen. Doe ze in een dekschaal, leg er de schijven worst als een krans omheen en geef er de botersaus afzonderlijk bij. N.B.: Wie de worst warm wil geven, kan haar tevoren even op de damp van kokend water verwarmen.

500 gr witte bonen, 250 gr schapenpoulet, 25 gr rundvet, 25 gr boter, zout, peper, en desverkiezend, een mespuntje paprika, ½ kg winterwortelen.

WITTE BONEN MET SCHAPENPOULET EN GESNIPPERDE WORTELEN

Bereid de witte bonen, zoals in de algemene bereidingswijze werd beschreven, laat ze vlug uitlekken. Kook de winterwortelen gaar, zoals in het desbetreffende recept werd beschreven. Bestrooi het poulet met zout en peper (en paprika) en laat het in de gebruinde boter met het vet bruin bakken en nog 3 kwartier zachtjes stoven. Vermeng de bonen met poulet en wortelen en geef bij dit gerecht vers gekookte aardappelen en de met water afgemaakte jus van het poulet.

D. DIVERSE SOORTEN SLA EN RAUWKOSTSCHOTELTJES

Voor het bereiden van een smakelijke sla of een rauwkostschoteltje heeft men een goede slasaus nodig. De slasaus kan gemaakt worden op een der volgende manieren:

1 hard gekookt ei, 2 eetlepels azijn, peper, zout, mosterd of mosterdpoeder, ui, sjalotje of bieslook, bouillonaroma, 2 eetlepels (of meer) slaolie.

a. Slasaus met hard gekookt ei, azijn en slaolie

Pel het ei en maak het met een vork in de slakom fijn. Roer er de fijn gehakte ui, de azijn, alle overige bestanddelen en ten slotte de slaolie zo lang doorheen tot een goed samenhangend mengsel is verkregen.

2 warme, vers gekookte aardappelen, 2 eetlepels azijn of citroensap, peper, zout, mosterd of mosterdpoeder, fijn gehakte ui, sjalot, bieslook, knoflook of peterselie, suiker, bouillonaroma, 2 eetlepels (of meer) slaolie of room.

b. Slasaus met fijn gewreven aardappelen, azijn of citroensap en slaolie of room

Maak de aardappelen met een vork heel fijn en roer er azijn of citroensap, peper, zout, mosterd en een der genoemde, fijn gehakte kruiden zo lang doorheen tot een goed samenhangend mengsel is verkregen. Voeg ten slotte de slaolie of de room toe.

4 eetlepels hangop of yoghurt, wat citroensap naar smaak, peper, zout, 2 eetlepels fijn gesneden bieslook met dille of peterselie met sjalot.

c. Slasaus van hangop of yoghurt met citroensap

Meng alle bestanddelen goed door elkaar en gebruik de slasaus vooral voor rauwkostschoteltjes. Voor een vetvrij diëet kan men hangop van karnemelk of taptemelk-yoghurt gebruiken.

d. Mayonnaise of een variatie daarvan (zie hoofdstuk sausen).

Men kan de mayonnaise, wanneer ze erg stijf is, desverkiezend met wat slappe azijn verdunnen.

Algemene bereidingswijze voor verschillende soorten sla

1. Was de groente met de grootste nauwkeurigheid en laat ze daarna zo droog mogelijk uitlekken in een slamand (wanneer de groente daartoe geëigend is), in een vergiet of op een zeef, of sla ze in een schone theedoek, waarvan de punten bij elkaar worden gevat, zo droog mogelijk uit.
2. Verdeel de groente in zeer fijne reepjes of in blokjes, of maak ze op een rauwkostrasp fijn.
3. Reken per persoon 100 à 150 gr rauwe groente, naar gelang er bij het schoonmaken minder of meer verloren gaat.
4. Schep de slasaus steeds zo luchtig mogelijk door de groente en niet eerder dan onmiddellijk voor het opdienen, daar de azijn of andere zure bestanddelen het geheel spoedig slap en daardoor minder aantrekkelijk en ook minder lekker maken. De voedingswaarde gaat bovendien achteruit, wanneer de groente te lang staat.

400 à 600 gram andijvie, slasaus.

ANDIJVIESLA

Spoel de struik(en) af, maak de groente schoon en snijd er daarna fijne reepjes van. Was ze meerdere keren in telkens schoon water, laat de groente zo droog mogelijk uitlekken (zie algemene bereidingswijze) en vermeng ze daarna zo luchtig mogelijk met de slasaus.

VARIATIES OP ANDIJVIESLA

Vermeng bovengenoemde sla met een of meer der volgende bestanddelen:

a. blokjes biet met of zonder appel;

b. blokjes gaar gekookte knolselderij of rauw geraspte selderij met of zonder appel;
c. schijfjes komkommer of sambal van komkommer met of zonder tomaat;
d. schijfjes tomaat met of zonder wat geraspte ui of appel of bloemkool;
e. boontjes met of zonder komkommer.

400 gr Brussels witlof, slasaus.

SLA VAN BRUSSELS WITLOF

Maak het lof schoon, snijd het in zeer fijne reepjes en was ze meerdere keren, telkens in schoon water. Laat het lof zo droog mogelijk uitlekken en meng er daarna een of andere slasaus doorheen

VARIATIES OP SLA VAN BRUSSELS WITLOF

Vermeng bovengenoemde sla met een of meer der volgende bestanddelen:
a. blokjes biet met of zonder appel;
b. blokjes gaar gekookte knolselderij of rauw geraspte selderij met of zonder appel;
c. geraspte wortel met of zonder geraspte appel of bloemkool;
d. gaar gekookte witte bonen en een warme speksaus;
e. schijfjes komkommer of sambal van komkommer.

400 gr van een der genoemde groenten, slasaus.

SLA VAN SPINAZIE, POSTELEIN OF SNIJBIET

Zoek de groente uit, was ze enkele keren, telkens in schoon water, snijd ze onmiddellijk voor het gebruik heel fijn en vermeng ze luchtig met een of andere slasaus.

2 à 3 kroppen sla, slasaus.

KROPSLA

Doe de slasaus in een (met een knoflookpitje ingewreven) slakom. Maak de sla schoon door de harde nerven te verwijderen en de sla in blaadjes te plukken. Was de groente enkele keren in telkens schoon water en laat ze zo droog mogelijk uitlek-

ken. Meng de groente, onmiddellijk voor het gebruik (gewoonlijk doet men dit aan tafel) zo luchtig mogelijk met de slasaus.

VARIATIES OP KROPSLA

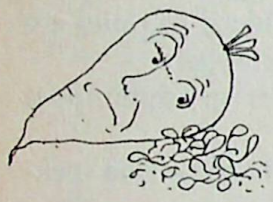
Vermeng bovengenoemde sla met een of meer der volgende bestanddelen:

a. schijfjes tomaat en/of komkommerschijfjes of sambal;
b. schijfjes komkommer of -sambal en koude gekookte prinsesseboontjes;
c. schijfjes koude gekookte aardappel en fijn gehakte augurk.

200 gr veldsla, 150 gr gekookte biet, slasaus.

VELDSLA MET BIET

Zoek de veldsla goed uit, was ze zorgvuldig en laat ze zo droog mogelijk uitlekken. Schaaf de biet in plakjes, verdeel de groente in blokjes of rasp ze op een rauwkostrasp. Meng de beide soorten groente door elkaar en meng er de slasaus luchtig doorheen.



400 gr dunsel, slasaus.

DUNSEL

Snijd de worteltjes van het dunsel af, zoek de sla uit, was ze zorgvuldig, laat ze zo droog mogelijk uitlekken en meng ze zo luchtig mogelijk met de slasaus.

2 selderijknollen, slasaus.

SLA VAN KNOLSELDERIJ

Snijd de knollen in plakken, schil ze en laat ze in kokend water met zout en een scheutje melk in plm. 35 minuten gaar koken. Verdeel de plakken in blokjes of reepjes en meng er de slasaus doorheen of: rasp de geschilde knol op een grove of fijne rasp en meng er de slasaus doorheen. Pas voor deze sla de variaties toe, die bij andijviesla of sla van Brussels witlof werden genoemd.

GROENTEN

400 gr gaar gekookte biet, slasaus.

BIETENSLA

Schaaf de bieten in schijfjes of snijd ze in blokjes of rasp ze op een grove rasp. Meng er luchtig de slasaus doorheen. Pas voor de sla de variaties toe, die bij andijviesla en sla van Brussels witlof werden beschreven.

1 grote of 2 kleine komkommers, 2 eetlepels azijn, 2 eetlepels slaolie, peper, zout, desverkiezend 1 fijn gesneden uitje of sjalotje, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

KOMKOMMERSLA

Was de groene komkommer en schil de gele. Snijd er de bittere punten af, schaaf ze in dunne plakjes of trek er met een sambaltrekker sambal van of rasp ze op een grove rasp. Vermeng de komkommer vlug met wat zout en schep er azijn, slaolie, peper (en een uitje) doorheen. Strooi er de gehakte peterselie overheen. N.B.: Men kan de komkommer ook met slasaus vermengen, maar het gerecht wordt hierdoor minder appetijtelijk, omdat het er „troebel" uitziet.

VARIATIES OP KOMKOMMERSLA

Vermeng komkommersla met een der volgende bestanddelen:

a. met tomaten en geraspte of gesnipperde ui;
b. met koude, gekookte prinsessebonen of spekbonen;
c. met koude, gekookte aardappelen en prinsessebonen of spekbonen;
d. met geraspte bloemkool;
e. met kropsla.

1 kleine bloemkool, slasaus.

BLOEMKOOLSLA

Laat de bloemkool enige uren in zout water staan, was hem en laat hem uitlekken. Rasp de bloemkool fijn en meng haar luchtig met de slasaus. N.B.: Men kan de sla ook met geraspte appel en wortel of knolselderij vermengen en er daarna de slasaus luchtig doorheen scheppen.

400 gr gekookte asperges, slasaus.

SLA VAN ASPERGES

Laat de zo droog mogelijk uitgelekte asperges enige tijd in zoveel slasaus, dat ze voor de helft onderstaan, marineren, keer de stukjes na een poosje om en dien de aspergesla op met koude hamrolletjes, waarin wat mayonnaise gespoten is, of met gehalveerde, hard gekookte of met gevulde eieren.

400 gr tomaten, 2 eetlepels azijn, 2 eetlepels slaolie, peper, zout, desverkiezend 1 fijn gesneden uitje of sjalotje, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie.

TOMATENSLA

Verwijder de kroontjes der tomaten en was ze of schil ze, na ze even in kokend heet water te hebben gedompeld. Snijd ze in dunne plakjes en meng hierdoor zo luchtig mogelijk het zout en de overige bestanddelen. Strooi er de fijn gehakte peterselie overheen. Pas op dit gerecht dezelfde variaties toe als bij andijviesla, sla van Brussels witlof en kropsla werden beschreven.

300 gr zuurkool, 1 zachtzure appel, 2 sjalotjes of 1 middelmatig grote ui, slasaus.

ZUURKOOLSLA

Was de zuurkool vlug, laat haar zo droog mogelijk uitlekken en vermeng haar met de blokjes geschilde appel, de fijn gehakte sjalot de of ui en de slasaus.

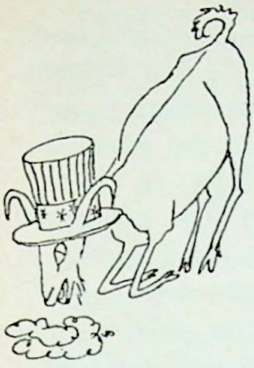
4 paprika's, desverkiezend 2 tomaten en ½ komkommer, slasaus.

PAPRIKASLA

Snijd de gewassen paprika's, waarvan het zaad verwijderd is, in zeer fijne reepjes. Schep ze (met de tomaten- en komkommerschijfjes) luchtig door de slasaus.

AMERIKAANSE RAUWKOST

Kies hiervoor kleine schaaltjes met diverse soorten rauwe groenten bv.: gehalveerde rauwe worteltjes, gegarneerd met enige blaadjes sla; dunne reepjes rauwe knolselderij, eveneens met sla of andijviesla gegarneerd; dunne appelschijven waartussen enige gepelde, gehalveerde walnoten worden gelegd. Plaats in het midden van de schaaltjes een glas met bleekselderij. Hiervoor worden alleen de



binnenste jonge stengels met het loof er aan gebruikt en met tafelzout gepresenteerd. Men kan ook de grotere stengels wat insnijden en vullen met kwark, die met citroensap vermengd is en waarover wat paprikapoeder wordt gestrooid. Ook kunnen de stengels met zachte kaas, die eveneens met paprikapoeder bestrooid wordt, gevuld worden. N.B.: Appelschijven, worteltjes en selderijknol moeten, om verkleuren te voorkomen, met een beetje citroensap bedruppeld worden, wanneer ze niet onmiddellijk na de bereiding kunnen worden opgediend.

4 koude, gekookte aardappelen, 4 tomaten, ½ (groene) komkommer, ½ kropje sla, stukje bloemkool en een paar worteltjes, kleine ui of sjalot, peterselie, slasaus.

LENTESLA

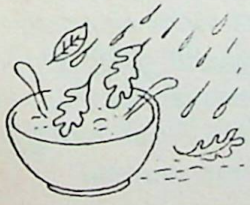
Maak de groenten schoon, verdeel ze in blokjes of schijfjes en rasp de bloemkool en de worteltjes. Snipper de ui of de sjalot. Vermeng alle bestanddelen met elkaar en schep er de slasaus luchtig doorheen. Bestrooi de saus met fijn gehakte peterselie.

4 tomaten, 1 grote komkommer, 200 gr gekookte prinsessebоontjes, 2 hard gekookte eieren, slasaus of mayonnaise, wat kropsla.

ZOMERSCHOTEL

Maak de groenten, zo nodig, schoon, verdeel ze in blokjes of schijfjes en laat de sla zo droog mogelijk uitlekken. Snijd de eieren eveneens in blokjes, meng alle bestanddelen door elkaar en schep er de slasaus luchtig doorheen. Geef er, desverkiezend, beboterde toastjes bij.

1 knolselderij, struikje malse andijvie, 1 gaar gekookte biet, 1 zachtzure appel, 50 gr gepelde walnoten, slasaus.



HERFSTSLA

Rasp de geschilde knolselderij, snijd de gewassen andijvie in fijne reepjes, was ze, laat ze zo droog mogelijk uitlekken. Snijd de biet en de geschilde appel in blokjes en snijd de noten in niet te kleine stukjes. Vermeng de bestanddelen met elkaar en zo luchtig mogelijk met de slasaus.

ITALIAANSE SLA

Zie hoofdstuk hors d'oeuvres.

1 kleine bloemkool, 4 tomaten, ½ komkommer, 200 gr smeerkaas, 1 hard gekookt ei, peterselie, peper en zout, slasaus.

GROENTENSLA MET KAASBALLETJES

Maak de bloemkool schoon, rasp haar fijn. Snijd de (geschilde) tomaten in schijfjes, ook de komkommer. Maak van de kaas kleine balletjes, wrijf de eierdooier door een zeef en hak het eiwit fijn. Vermeng de komkommer met peper en zout en leg het mengsel op het midden van een grote schotel. Bedek de komkommer met schijfjes tomaat en strooi hier wat zout en peper op. Leg de kaasballetjes op de tomatenschijfjes, giet er wat slasaus overheen en strooi de fijn gewreven eierdooier en het gehakte eiwit weer op de slasaus. Leg rondom een krans van geraspte bloemkool, die met wat slasaus is vermengd en strooi hierop de fijn gehakte peterselie.

E. STAMPPOTTEN EN STOOFPOTTEN

Algemene bereidingswijze

Voor de bereiding van het smakelijke oud vaderlandse gerecht, dat wij „stamppot" noemen geldt dezelfde regel als voor de groenten: kook alle ingrediënten zo kort mogelijk en met zo weinig mogelijk water, zodat alle aanwezige vitaminen zoveel mogelijk behouden blijven.
Het spreekt vanzelf, dat het onderdeel van de stamppot, dat de langste kooktijd nodig heeft, ook het eerst moet worden opgezet, zodat het dus verschil uitmaakt of men voor een stamppot bv. boerenkool of verse spinazie als groente zal gebruiken.
Een zeer smakelijk gerecht wordt verkregen door verse jonge bladgroente, nadat ze zeer fijn gesneden is, rauw aan de vers gekookte aardappelen toe te voegen en het geheel bv. met een stukje boter, wat spekvet of een rest jus op smaak te maken. Stamp of roer echter altijd zo weinig mogelijk in een stamppot: hierdoor wordt veel zuurstof toegevoerd, wat alweer schadelijk is voor de kostelijke vitaminen. Meng daarom, ter afwisseling van de stamppotten, de groenten en het vlees eens losjes door de aardappelen. Het vlees kan worden vervangen door peulvruchten (hutspot met bruine bonen!). Ook op deze manier bereid, zal het gerecht, dat men — ofschoon enigszins ten onrechte — ook wel met de benaming: stoofpot aanduidt, zeer zeker grage eters vinden.

2 kg boerenkool, 2 kg aardappelen, 200 gr verse spek, 200 gr rookworst (of 400 gr rookworst en geen spek), zout, peper.

STAMPPOT VAN BOERENKOOL MET SPEK EN ROOKWORST

Stroop de boerenkool van de middelnerven af, was de groente meerdere keren in telkens schoon water en laat ze, met het spek, plm. 20 minuten zachtjes koken in weinig kokend water met wat zout. Hak of maal de kool daarna fijn, leg nu de geschilde en in stukken gesneden aardappelen onder in de pan, hierop het spek, daarna de boerenkool en vervolgens op de kool de gewassen worst. Zorg dat er voldoende water in de pan is, zodat het gerecht niet kan aanbranden, maar voeg niet te veel water bij, want het vocht moet, als de verschillende ingrediënten gaar zijn, geheel zijn verdampt. Laat het gerecht nog ½ uur koken, neem de worst en het spek uit de pan en stamp de groente en de aardappelen met wat peper door elkaar. N.B.: Voor het afzonderlijk gaar maken van de rookworst zie hoofdstuk vlees.

400 gr klapstuk, zout, 1½ kg winterwortelen, 2 kg aardappelen, 500 gr uien, 80 gr rundvet of half rundvet, half reuzel, peper.

HUTSPOT MET KLAPSTUK OF BRUINE BONEN

Was het vlees en laat het in zoveel water, dat het vrij ruim onderstaat, met wat zout, gedurende 1½ uur koken. Voeg dan de in stukken gesneden, geschilde wortelen en aardappelen toe en leg bovenop de geschilde, gesnipperde uien. Laat alles plm. ½ uur koken, voeg onder het koken zo nodig water toe en neem het vlees uit de pan. Stamp de wortelen, de aardappelen en de uien met het vet of boter en wat peper door elkaar en geef er het klapstuk in schijfjes gesneden, afzonderlijk bij. N.B.: In plaats van vlees kan men ook 400 gr bruine bonen aan de hutspot toevoegen, die, evenals het vlees, ook gedurende 1 à 1½ uur moeten worden voorgekookt.

2 kg koolraap, 2 kg aardappelen, zout, peper, 250 à 300 gr jonge kaas, 80 gr boter.

STOOFPOT VAN KOOLRAAP MET KAAS

Snijd de koolraap in plakken, schil ze en verdeel ze in blokjes. Breng ze, samen met de aardappelen, in weinig kokend water en zout aan de kook, laat

de ingrediënten in plm. ½ uur gaar koken, schep ze, met wat peper en met de boter door elkaar en schep er de kaas, die in kleine blokjes verdeeld is, doorheen.

400 gr schapenpoulet, 2 kg witte- of savoyekool, 2 kg aardappelen, zout, peper, 80 gr vet of boter.

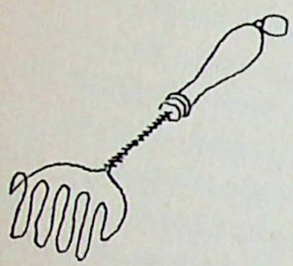
STAMPPOT VAN WITTE- OF SAVOYEKOOL MET SCHAPENVLEES

Was het poulet en kook het in zoveel kokend water met zout, dat het vrij ruim onderstaat, gedurende 1 uur vóór. Voeg dan de geschilde en in stukken gesneden aardappelen en de schoongemaakte, fijngesneden kool toe en laat alles samen in plm. 3 kwartier gaar koken. Stamp de verschillende ingrediënten met wat peper en met de boter door elkaar.

1 kg zuurkool, 2 kg aardappelen, zout, 200 gr vers spek of pekelspek, 200 gr verse worst of saucijsjes (of 400 gr worst en geen spek), jus van de worst.

STAMPPOT VAN ZUURKOOL MET SPEK EN WORST

Laat de zuurkool met het gewassen spek in kokend water met zout gedurende 20 minuten voorkoken. Voeg dan de geschilde en in stukken gesneden aardappelen toe, schik ze zoveel mogelijk onder in de pan en leg bovenop de verse gewassen worst of de saucijsjes. Laat alles samen in plm. ½ uur gaar koken, neem het spek en de worst of de saucijsjes uit de pan en stamp de zuurkool met aardappelen door elkaar. N.B.: Men kan de worst of de saucijsjes ook afzonderlijk gaar braden (zie hoofdstuk vlees) en de jus door de zuurkool met aardappelen stampen. In dit geval wordt liever geen spek gebruikt, zeker niet meer dan 100 gr.



1 kg zuurkool, 2 kg aardappelen, zout, ¾ kg krabbetjes, 50 gr boter of vet.

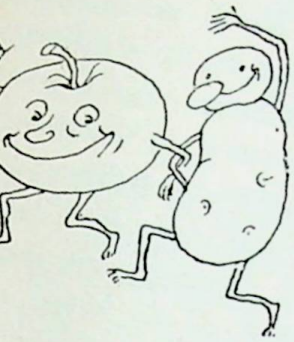
STAMPPOT VAN ZUURKOOL MET KRABBETJES

Was de krabbetjes, zout ze en laat ze 1 à 2 nachten in het zout staan. Laat ze in weinig kokend water met zout gedurende plm. ½ uur voorkoken en handel verder, zoals bij stamppot van zuurkool met spek werd geschreven. N.B.: Men kan de krabbetjes ook kort voor het gebruik zouten en braden in boter, waarna men de jus door de stamppot stampt en er de gebraden krabbetjes afzonderlijk bij geeft.

GROENTEN

STAMPPOT VAN APPELEN EN AARDAPPELEN OF HETE BLIKSEM

1 kg zoete appelen of stoofperen, 1 kg zure appelen, wat kruidnagel, 2 kg aardappelen, zout, 400 gr mager spek of 300 gr rolpens, 80 gr boter of jus van de rolpens.



Schil de appelen en snijd ze in stukjes. Laat de zoete appelen (of stoofperen) samen met het gewassen spek gedurende 15 à 20 minuten in weinig kokend water met zout vóór koken. Voeg dan de geschilde en in stukken gesneden aardappelen en ten slotte de zure appelen toe en laat alles samen in plm. ½ uur gaar koken. Neem het spek uit de pan en stamp de appelen en de aardappelen met wat gemalen kruidnagel door elkaar. De rolpens wordt in schijven gesneden en afzonderlijk gebakken, de jus wordt door de hete bliksem gestampt (zie hoofdstuk vlees).

STAMPPOT VAN ANDIJVIE, SPINAZIE OF RAAPSTELEN

kg groente, 2 kg dappelen, zout, tmuscaat, 80 gr er of vet van jus s.

Maak de groente schoon, was ze en laat ze, na ze zo nodig fijn gesneden te hebben, met de geschilde en in stukken gesneden aardappelen, in weinig kokend water en zout, in plm. ½ uur gaar koken. Houd, desverkiezend, plm. ⅓ gedeelte van de groente achter, snijd het zeer fijn of maal het door een rauwkostmolen en stamp het, samen met de aardappelen, de gaar gekookte groente, wat nootmuscaat en boter, vet of jus, door elkaar. Geef bij stamppot van bladgroente bij voorkeur vers gebraden varkensvlees, verse gebraden worst, speklappen of schijfjes gebakken doorregen spek.

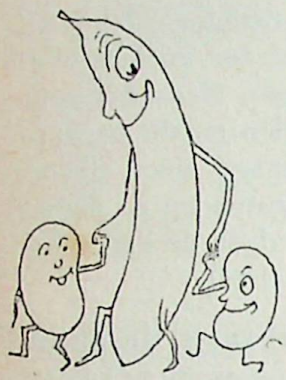
appelen, doorre- of 80 gr of wat groen-

STAMPPOT VAN RAUWE BLADGROENTE (andijvie, dunsel, stoofsla, spinazie, raapstelen)

Kook de aardappelen, die geschild en in stukken gesneden zijn, in weinig kokend water met zout gaar. Stamp ze fijn en vermeng ze met het in dobbelsteentjes gesneden, gebakken spek, met boter, spekvet of jus en met de zeer fijn gesneden of gemalen groente, die tevoren zo droog mogelijk is uitgelekt. Ook kan men er een flinke scheut kokende melk aan toevoegen.

GROENTEN

1 kg snijbonen, 2 kg aardappelen, 400 gr witte bonen, 400 gr rookworst (of 200 gr doorregen rookspek), peper, 80 gr boter of vet.



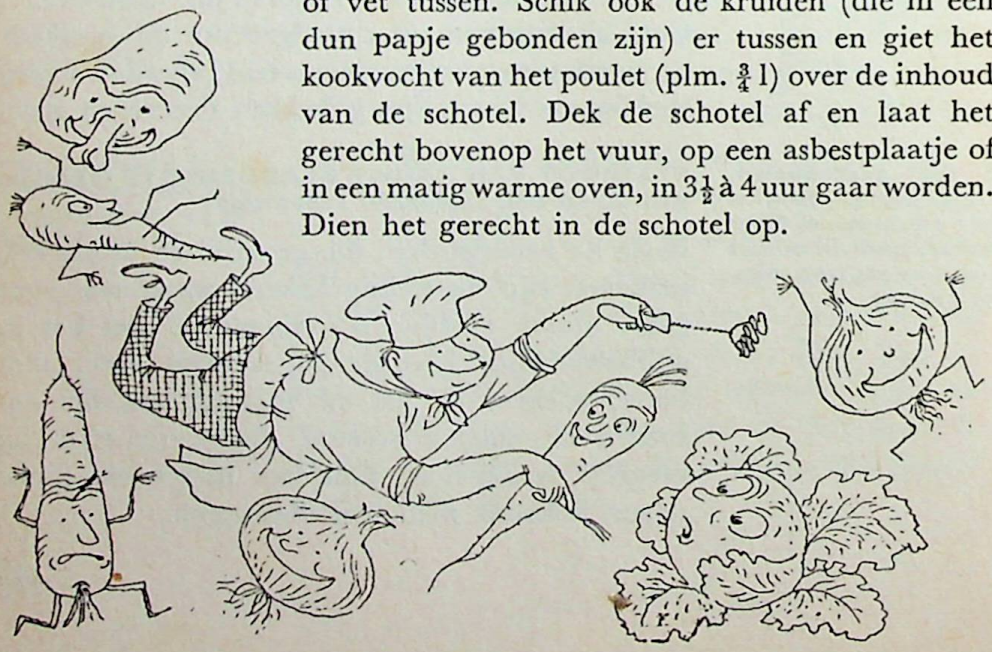
STAMPPOT VAN SNIJBONEN (UIT HET ZOUT) EN WITTE BONEN MET ROOKWORST OF SPEK

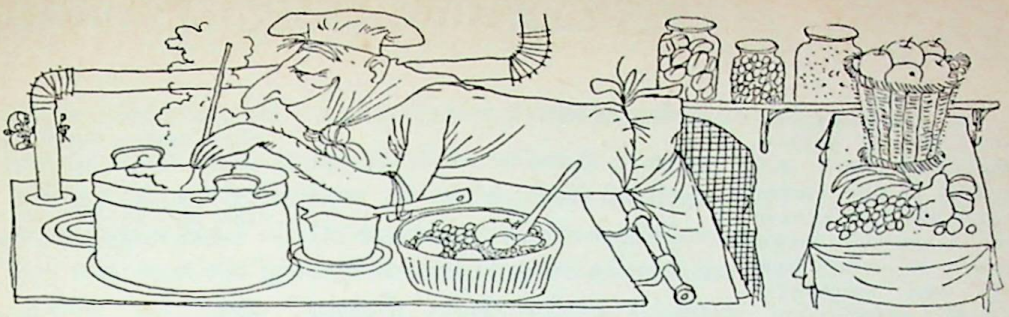
Laat de snijbonen een nacht in water staan, giet het water er de volgende dag af en laat ze, met ruim vers water, gedurende plm. 20 minuten koken. Giet het water opnieuw af en proef of de bonen niet meer te zout zijn. Kook ze anders nog een keer af. Voeg de geschilde en in stukken gesneden aardappelen en de gewassen rookworst toe, laat alles te zamen in plm. ½ uur gaar worden, neem de worst uit de pan, stamp de snijbonen met de witte bonen (die afzonderlijk met het spek zijn gaar gekookt) en de aardappelen met wat peper door elkaar en stamp er de boter of het vet, wanneer geen spek gebruikt wordt, doorheen.

400 gr schapenpoulet, 2 kg aardappelen, ½ kg winterwortelen, 1 kg witte- of savoyekool, ½ kg uien, takjes peterselie, stukje laurierblad, mespuntje thijm, 2 kruidnagelen, zout, 80 gr vet of boter.

IRISH STEW (stoofpot van wortelen, kool, uien en aardappelen met schapenvlees)

Laat het poulet in water met zout gedurende plm. 3 kwartier zachtjes koken en kook de aardappelen half gaar. Leg in een beboterde vuurvaste schotel laag om laag in schijfjes gesneden aardappelen, gesnipperde wortelen, kool en uien en leg er telkens wat van het poulet en stukjes boter of vet tussen. Schik ook de kruiden (die in een dun papje gebonden zijn) er tussen en giet het kookvocht van het poulet (plm. ¾ l) over de inhoud van de schotel. Dek de schotel af en laat het gerecht bovenop het vuur, op een asbestplaatje of in een matig warme oven, in 3½ à 4 uur gaar worden. Dien het gerecht in de schotel op.





MOEZEN EN COMPOTES

Iedereen weet uit ervaring, dat vruchten niet alleen wegens hun voortreffelijke smaak, maar vooral wegens hun hoge voedingswaarde, de beste aanbeveling verdienen. Ze kunnen in allerlei vorm, veelvuldig, en in ruime hoeveelheden worden opgediend.

1 kg rabarber, 150 gr suiker, 1 afgestreken theelepel zuiver gemalen krijt, plm. 1 afgestreken eetlepel sago of aardappelmeel.

RABARBERMOES

Laat jonge rabarberstelen ongeschild, doch schil oude stelen, snijd ze in stukjes van een halve vinger lengte, was ze en breng ze met het aanhangend water aan de kook. Laat de rabarber tot moes koken, voeg het krijt toe (dit is nodig daar rabarber een zuur bevat, dat kalk aan bloed en weefsels onttrekt — bovendien heeft men door toevoeging van krijt minder suiker nodig). Maak de sago of het aardappelmeel met weinig koud water aan tot een dun papje. Bind het moes hiermee. Laat het moes wat bekoelen en los er dan pas de suiker in op.

1 kg halfrijpe kruisbessen, 250 gr suiker, plm. 1 afgestreken eetlepel sago of aardappelmeel.

KRUISBESSENMOES (van halfrijpe kruisbessen)

Verwijder de steeltjes en kroontjes van de bessen, was ze, wanneer ze erg vuil zijn, eerst in zout water en breng ze, nadat ze gekneusd zijn, met het aanhangende water zachtjes aan de kook. Laat ze tot moes koken, bind dit met de aangemengde sago of het aardappelmeel, laat het moes wat afkoelen en los er dan pas de suiker in op. N.B.: Moes van rijpe kruisbessen is minder geschikt, daar de velletjes door het koken taai worden.

1 kg. moesappelen, plm. 125 gr suiker, desverkiezend wat kaneel of een stukje citroenschil, wanneer het moes als nagerecht of onderdeel van een nagerecht wordt gebruikt.

APPELMOES

Was de appelen of borstel ze schoon, snijd ze met schil en klokhuizen in partjes en breng ze met weinig water vlug aan de kook. Laat ze tot moes koken in 10 à 15 minuten, wrijf dit door een zeef en vermeng het daarna met de suiker. Strooi er, desverkiezend, wat kaneel over of laat, tegelijk met de appelen, een stukje citroenschil meekoken.

1 kg blauwe of gele pruimen, 150 à 200 gr suiker, desverkiezend wat kaneel of een stukje citroenschil, wanneer het moes als nagerecht of onderdeel van een nagerecht wordt gebruikt, sago of aardappelmeel.

PRUIMENMOES

Was de pruimen, kneus ze en breng ze met het aanhangende water langzaam aan de kook. Laat ze tot moes koken, zeef dit, breng het weer aan de kook en bind het moes, wanneer het te dun is, met aangemengde sago of aardappelmeel. Laat het wat bekoelen, los er de suiker in op en strooi er, desverkiezend, wat kaneel over of laat, tegelijk met de pruimen, ook een stukje citroenschil meekoken.

1 kg kersen of morellen, 100 à 200 gr suiker, een stukje pijpkaneel of een stukje citroenschil, sago of aardappelmeel om te binden.

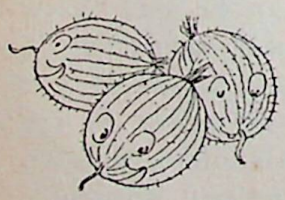
GESTOOFDE KERSEN OF MORELLEN

Was de kersen of morellen, ontpit ze, breng ze met weinig water aan de kook en laat ze in 10 à 15 min. met de pijpkaneel gaar koken. Voeg de suiker toe en bind het vocht met aangemengde sago of aardappelmeel. Verwijder voor het opdienen het stukje pijpkaneel.

1 kg rabarber, ¼ l water, plm. 200 gr suiker, sago of aardappelmeel.

RABARBERCOMPOTE

Breng het water met de suiker in een wijde pan aan de kook, laat het mensgel inkoken tot het enigszins stroperig geworden is, leg er de stukjes rabarber in en laat ze, *zonder koken*, zacht worden. Schep ze af en toe met een schuimspaan om. Neem de stukjes rabarber met een schuimspaan uit het vocht en leg ze in een compoteschaal, bind het vocht met aangemengde sago of aardappelmeel en giet het er warm overheen. Dien de compote koud op.



600 gr aardbeien, 75 gr fijne suiker (zgn. dubbel gemalen melis) of poedersuiker, wat citroensap, sago of aardappelmeel.

AARDBEIENCOMPOTE (van rauwe vruchten)

Maak de aardbeien schoon, was ze voorzichtig, laat ze goed uitlekken en laat ze, met suiker bestrooid en citroensap bedruppeld, enige uren op een koele plaats staan (af en toe voorzichtig omscheppen). Leg de aardbeien in een compoteschaal, breng het vrijgekomen sap aan de kook en bind het met wat sago of aardappelmeel. Giet het, nog warm, over de vruchten. N.B.: In plaats van citroensap kan ook vanillesuiker gebruikt worden.

COMPOTE VAN RABARBER EN AARDBEIEN

Maak compote, als in de recepten voor rabarber- en aardbeiencompote werd aangegeven, maar gebruik slechts de helft van de aangegeven hoeveelheden. Voeg het aardbeien- bij het rabarbersap, breng dit samen aan de kook en giet het over de stukjes rabarber en de aardbeien, die in de compoteschaal voorzichtig door elkaar geschept zijn.

1 kg kersen of morellen, ¼ l water, 100 à 150 gr suiker, een stukje citroenschil, sago of aardappelmeel.

COMPOTE VAN KERSEN OF MORELLEN

Was de kersen of morellen, ontpit ze en bereid de compote verder als rabarbercompote. Verwijder voor het opdienen het stukje citroenschil.

1 kg pruimen, ¼ l water, 100 à 150 gr suiker, een stukje citroenschil, sago of aardappelmeel.

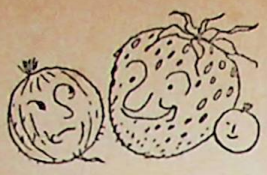
COMPOTE VAN PRUIMEN

Was de pruimen (bij voorkeur reine claudes) en bereid de compote verder als rabarbercompote. Verwijder voor het opdienen het stukje citroenschil.

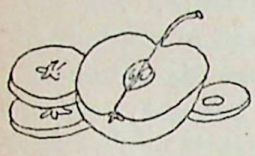
1 kg perziken (of wat minder), ¼ l water, 100 à 125 gr suiker, een stukje citroenschil, vanillestokje of vanillesuiker, sago of aardappelmeel.

COMPOTE VAN PERZIKEN OF ABRIKOZEN

Snijd de perziken in tot op de pit, draai de beide helften van elkaar en schil de vruchten. Bereid de compote verder als rabarbercompote en laat de citroenschil of het vanillestokje in de suikerstroop meetrekken. Verwijder het smaakje voor het opdienen.



750 à 1 kg appelen van middelmatige grootte (een stevig soort bv. bellefleurs), ¼ l water, 125 gr suiker, een stukje citroenschil, rode gelatine.



COMPOTE VAN APPELSCHIJVEN OF HALVE APPELEN

Boor en schil de appelen, verdeel ze in tweeën of snijd er schijven van. Laat ze op de wijze, als in het recept voor rabarbercompote beschreven, zacht worden, schep ze uit het vocht in een niet te diepe schaal, bv. een kristallen gebakschaal, vul de holtes met een kersje, halve appelen of bessengelei en giet er het gebonden sap over, dat men met een stukje gelatine rose kleurt.

1 kg. (of minder) geurige handperen, ¼ l water, 75 à 100 gr suiker, een vanillestokje of vanillesuiker, een stukje citroenschil, sago of aardappelmeel.

COMPOTE VAN HANDPEREN

Schil de peren, halveer ze, verwijder de klokhuizen en leg de peren onmiddellijk in slap azijnwater, om verkleuren te voorkomen. Bereid de compote als rabarbercompote en verwijder voor het opdienen het stukje citroenschil of het vanillestokje.

600 à 750 gr vruchten, ¼ l water, 100 à 150 gr suiker, citroensap.

COMPOTE VAN BRAMEN, BOSBESSEN, VEENBESSEN (cranberries) of PREISSELBEEREN

Bereid minder rijpe bramen en alle overige genoemde vruchten als voor de bereiding van rabarbercompote werd aangegeven. Leg de vruchten in een compoteschaal en druppel er wat citroensap over.

GEMENGDE COMPOTE VAN INGEMAAKTE VRUCHTEN

Meng verschillende ingemaakte vruchten, waarvan de kleuren zoveel mogelijk verschillen (bv. kersen, reine claudes, perziken, reine victoria's en stukjes of blokjes ananas), voorzichtig dooreen en giet hierop een gedeelte van het (gebonden) sap, dat, zo nodig, met wat citroensap op smaak is gemaakt.

1½ kg zoete appelen, ¼ l water (waaraan wat bessensap is toegevoegd), een stukje

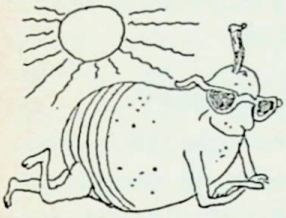
ZOETE APPELEN

Schil de appelen, verwijder de klokhuizen, snijd ze in partjes, verdeel deze in vieren en laat ze in

citroenschil of pijpkaneel, 50 à 60 gr suiker, desverkiezend een stukje boter, sago of aardappelmeel.

het water (met bessensap, citroenschil of pijpkaneel en suiker) in 25 min. à ½ uur gaar koken. Bind het vocht, waaraan desverkiezend een stukje boter is toegevoegd, met de aangemengde sago of het aardappelmeel.

1¼ kg stoofperen bv. winterjannen, 3 dl water, ½ dl bessensap of geurige azijn, 75 à 100 gr suiker, sago of aardappelmeel.



STOOFPEREN

Schil de stoofperen, snijd grote exemplaren doormidden en verwijder de klokhuizen, laat kleine peren heel, snijd een gedeelte van de steeltjes af en schrap het overgebleven gedeelte schoon. Laat de peren in het water met bessensap of azijn en suiker gaar koken: hoe langer ze koken, hoe mooier rood ze worden. Bind het vocht met de aangemengde sago of het aardappelmeel en strooi desverkiezend over de peren wat fijne kaneel.

½ kg gedroogde appelen, 100 gr suiker, een stukje pijpkaneel, ½ dl bessensap, sago of aardappelmeel.

GEDROOGDE APPELEN

Knip de klokhuizen uit de appelen, was de appelen enige keren in lauw water en laat ze in zoveel water dat ze ruim onder staan, gedurende 1 × of 2 × 24 uur weken. Breng ze daarna met het weekwater, de suiker, de pijpkaneel en het bessensap aan de kook, bind het vocht met de aangemengde sago of het aardappelmeel en verwijder voor het opdienen het stukje pijpkaneel.

GEDROOGDE PEREN

Knip de klokhuizen uit de peren en handel verder, als bij het recept voor gedroogde appelen werd aangegeven.

¼ kg gedroogde pruimen, een stukje citroenschil, plm. 50 gr suiker, sago of aardappelmeel.

GEDROOGDE PRUIMEN

Was de pruimen enige keren in lauw water en laat ze in zooveel water, dat ze ruim onderstaan, gedurende 2 × 24 uur weken. Laat het weekwater met de citroenschil en de suiker even koken en bind het vocht met de sago of het aardappelmeel. Giet het, nog warm, over de pruimen.

MOEZEN EN COMPOTES

¼ kg gedroogde, gemengde vruchten, een stukje citroenschil, plm. 75 gr suiker, sago of aardappelmeel.

TUTTI FRUTTI

Was de vruchten in lauw water, knip van appelen en peren de klokhuizen weg en behandel ze verder als gedroogde pruimen, maar kook de vruchten, die nog niet voldoende zacht geworden zijn, even in het weekwater op.

¼ kg gedroogde abrikozen, 50 à 75 gr suiker, (een stukje citroenschil,) sago of aardappelmeel.

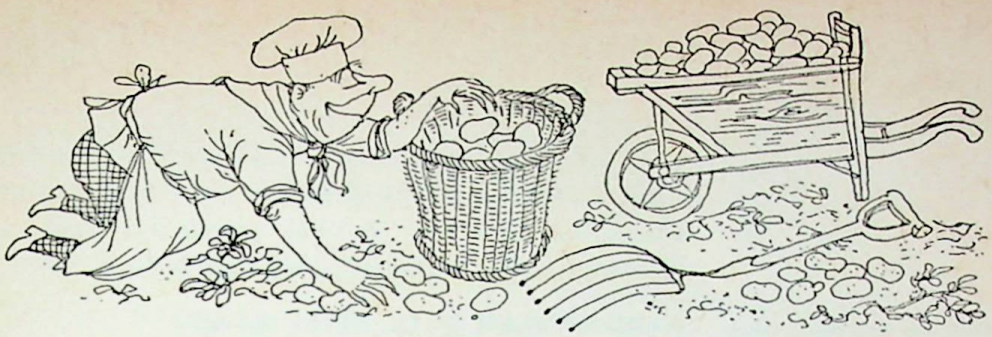
GEDROOGDE ABRIKOZEN

Bereid gedroogde abrikozen als gedroogde pruimen of laat ze slechts een nacht weken en kook ze op. In dat geval moet echter 175 gr suiker gebruikt worden.

200 gr gedroogde abrikozen, 50 gr (of meer) suiker, (een stukje citroenschil,) een klein blikje ananas, sago of aardappelmeel.

GEDROOGDE ABRIKOZEN MET ANANAS

Bereid de abrikozen als gedroogde abrikozen. Verdeel de ananas, indien nodig, in stukjes en kook het sap, te zamen met het weekwater van de abrikozen, (citroenschil) en suiker op. Bind het vocht met de aangemengde sago of het aardappelmeel en giet het over de abrikozen, die met de ananas in een compoteschaal zijn geschept.



AARDAPPELEN

De aardappel, ons dagelijkse voedingsmiddel, mag zeer zeker niet als iets minderwaardigs beschouwd worden, want aardappelen hebben een hoog gehalte aan vitamine C. Men houde er echter rekening mee, dat het vitaminegehalte na verloop van enige maanden minder wordt : de aardappelen die na Februari worden geconsumeerd kunnen ons lichaam niet van voldoende voedingsstoffen voorzien. Het verdient dus aanbeveling, dit tekort op de een of andere manier aan te vullen.

Gelukkig zijn er in het voorjaar al spoedig vele soorten groenten verkrijgbaar, die gemakkelijk als compensatie kunnen dienen, óók in de periode, waarin de beurs van menige huisvrouw het kopen van dure nieuwe aardappelen niet toestaat.

Gebruik kan worden gemaakt van de hierna volgende groenten en vruchten (het vitaminegehalte van vruchten is lager) : veldsla en spruitjes, rauwe andijvie en spinazie, rauwe raapstelen, sinaasappelen, citroenen, grapefruit, tomaten en aardbeien. Radijs, sterkers en de zgn. tuinkruiden (peterselie) bevatten veel vitamine C, mits ze rauw gegeten worden.

1½ kg à 2 kg aardappelen, een bodempje water van ½-1 cm, ½ à ¾ afgestreken eetlepel zout.

AARDAPPELEN KOKEN

Schil de aardappelen zo dun mogelijk, verwijder de pitjes, was ze enige keren in ruim water en breng intussen ½-1 cm water, naar gelang van de hoeveelheid aardappelen, die gebruikt wordt, met wat zout aan de kook. Leg er de (desgewenst doorgesneden) aardappelen in, breng ze vlug aan de kook, laat ze even doorkoken, temper de warmtebron en laat ze, zonder het deksel van de pan te tillen, in plm. 20 minuten gaar koken. Giet het water af, plaats de pan opnieuw op het vuur, stoom de aardappelen droog, schud ze, om bloemige aardappelen te verkrijgen, desverkiezend even door elkaar en dien ze daarna onmiddellijk

1-1½ kg aardappelen, een bodempje water van ½ cm, ¾ à 1 afgestreken eetlepel zout.

op. N.B.: In een niet goed sluitende pan bereidt men afkokende aardappelen het beste door tussen deksel en pan een dubbel gevouwen doek te klemmen en ze op boven beschreven wijze te koken.

AARDAPPELEN IN DE SCHIL KOKEN

Boen de aardappelen stevig af, verwijder de pitjes, was ze meerdere keren in ruim water en bereid ze vervolgens als in het recept aardappelen koken werd aangegeven. Kooktijd: plm. 25 minuten. Verwijder de schil in de keuken of aan tafel en bestrooi de aardappelen desverkiezend met wat fijn zout, wanneer ze zonder zout gekookt zijn.

1-1½ kg aardappelen, een bodempje water van ½-1 cm, ½ à ¾ afgestreken eetlepel zout.

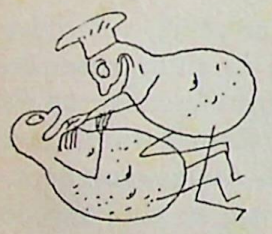
AARDAPPELEN STOMEN

Bereid de aardappelen, als in het 1e of 2e recept werd aangegeven, leg ze daarna in de stoompan en laat ze in 40 à 45 minuten gaar stomen.

1½ kg kleine aardappelen, 80 gr boter, 1 tomaat, 1 ui, takjes peterselie en selderij, (peper,) wat zout, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, plm. 2 dl water, desverkiezend wat sago of aardappelmeel om te binden.

GESMOORDE AARDAPPELEN

Schil de aardappelen dun, verwijder de pitjes en was ze. Laat intussen de boter smelten, voeg de gesnipperde ui, de in stukken gesneden tomaat, die van het velletje is ontdaan (even in kokend water dompelen!), de takjes peterselie en selderij toe. Voeg vervolgens water en zout toe, leg er de aardappelen in en laat ze, in een goed gesloten pan, in plm. ½ uur gaar smoren. Verwijder de peterselie en selderij, schep de aardappelen uit de pan en bind het vocht, desverkiezend, met wat aangemengde sago of aardappelmeel. Giet het vocht over de aardappelen en strooi er de peterselie (en peper) over.



1 kg. gekookte aardappelen, ½ kg uien, 2 à 3 tomaten, 40 gr geraspte oude kaas, boter, paneermeel.

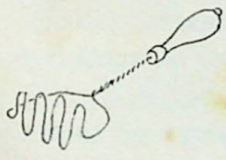
GESTOOFDE AARDAPPELSCHIJFJES (restverwerking)

Snijd de aardappelen in schijfjes, leg ze in een vuurvaste schotel, leg er hier en daar een klontje boter tussen en schik er de, in plakken gesneden, tomaten eveneens tussen. Doe een bodempje water in de schotel, bedek de aardappelschijfjes met de

AARDAPPELEN

1½ kg aardappelen, 35 à 40 gr boter, plm. ½ l melk, wat zout en nootmuscaat.

1½ kg gekookte aardappelen, 35 à 40 gr boter, plm. ½ l melk, wat zout en nootmuscaat.



Puree van plm. 1 kg vers gekookte aardappelen (zie betreffend recept), 2 eetlepels gebakken uien, 1 eetlepel fijn gehakte peterselie, paneermeel, boter, vet of slaolie.

gesneden uien, die in wat boter gebakken zijn en strooi er de geraspte kaas, vermengd met wat paneermeel, over. Leg er hier en daar een klein klontje boter tussen en laat het gerecht in een warme oven door en door warm worden en een bruin korstje krijgen (½ uur à 3 kwartier).

AARDAPPELPUREE VAN VERSE AARDAPPELEN

Kook de aardappelen, als in het recept voor „aardappelen koken" beschreven. Giet ze af, maak ze met behulp van een pureeknijper fijn of stamp ze fijn. Breng intussen de melk aan de kook, laat er de boter in smelten en voeg de hete melk met boter bij de fijn gemaakte aardappelen. Vermeng alles met elkaar, klop het mengsel met nootmuscaat (en nog wat zout) luchtig op, verwarm de puree nog even vóór het opdienen, als dat nodig is.

AARDAPPELPUREE VAN GEKOOKTE AARDAPPELEN

Breng de melk aan de kook en laat de, naar verkiezing al of niet in stukken gesneden koude aardappelen hierin, onder af en toe omscheppen, goed warm worden. Maak ze met behulp van een pureeknijper fijn of stamp ze fijn, voeg, zo nodig, nog wat melk en boter, wat zout en nootmuscaat toe, klop de puree luchtig op, verwarm ze nog even, alvorens ze op te dienen.

AARDAPPELKOEKJES

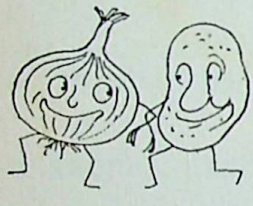
Maak een vrij stevige puree en vermeng haar met gebakken uien en fijn gehakte peterselie. Vorm er platronde koekjes van, wentel ze door paneermeel en bak ze in hete boter, vet of slaolie aan weerszijden vlug bruin. N.B.: In plaats van met ui en peterselie, kan de puree ook met geraspte kaas (en wat paprika) met zeer fijn gesneden restjes vlees (en ui of gehakte tuinkruiden) of fijn gemaakte visrestjes (en een beetje tomatenpuree) worden vermengd.

AARDAPPELCROQUETTEN
Zie hoofdstuk tussengerechten.

AARDAPPELSCHELPJES
Zie hoofdstuk tussengerechten.

RAND VAN AARDAPPELPUREE
Zie hoofdstuk tussengerechten.

1 kg aardappelen, een rest gekookt of gebraden vlees (150 à 200 gr), 2 middelmatig grote uien, wat melk, boter, zout, ¼ l kerriesaus (zie hoofdstuk sausen), wat paneermeel.



SCHOTEL VAN AARDAPPELPUREE MET VLEES, GEBAKKEN UIEN EN KERRIESAUS

Maak van aardappelen, melk, boter en zout een luchtige puree, zoals in het desbetreffende recept werd aangegeven, doch gebruik slechts weinig boter. Bak de gesneden uien in wat boter bruin en verwarm er ook het, in stukjes verdeelde, vlees in. Leg in een vuurvaste schotel een laag puree, daarop de gebakken uien met het vlees en dek ze met een laag puree af. Strooi er wat paneermeel over, leg er hier en daar een klontje boter tussen en laat in plm. 15 min. in een warme oven een bruin korstje op het gerecht komen. Geef er de kerriesaus afzonderlijk bij.

1½ kg aardappelen, boter, vet of slaolie om te bakken, desverkiezend wat fijn gehakte peterselie.

RAUW GEBAKKEN AARDAPPELEN

Snijd de aardappelen (die niet mogen afkoken) in schijfjes of reepjes en laat ze gedurende plm. ½ uur in water met zout staan. Laat ze uitlekken. Droog ze daarna met een doek stevig af, maak boter, vet of slaolie goed heet in een koekenpan, leg er de schijfjes of reepjes aardappel, die zoveel mogelijk van elkaar gehaald zijn, in en doe een deksel op de pan. Laat de aardappelen gedurende plm. 10 minuten, onder af en toe omscheppen, op een niet te fel vuur smoren, neem dan het deksel van de pan en bak ze, onder af en toe omscheppen, mooi bruin. Strooi er nog wat fijn tafelzout en gehakte peterselie over. N.B.: Men kan op dezelfde manier ook kleine (vooral nieuwe!) aardappeltjes in hun geheel bakken, echter het best in een ijzeren braadpannetje.

1½ kg koude, gekookte aardappelen, boter, vet of slaolie om te

GEBAKKEN AARDAPPELEN (met ui, tomaten, garnalen of kaas)

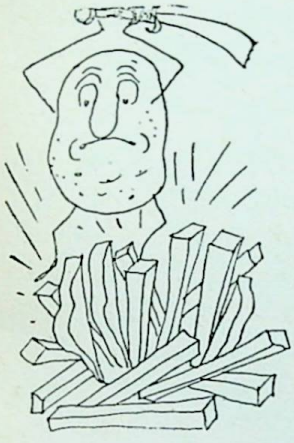
Snijd de aardappelen in schijfjes en laat intussen

AARDAPPELEN

bakken, desverkiezend 1 ui en wat peper, tomaten, garnalen of kaas, (1 eetlepel fijn gehakte peterselie).

de boter, het vet of de slaolie in een koekenpan goed heet worden. Leg er de aardappelschijfjes in en bak ze, onder af en toe omkeren, mooi bruin en knappend. Bak de laatste paar minuten de gesnipperde ui, de geschilde tomaten, de gewassen en zo droog mogelijk uitgelekte garnalen of de in kleine blokjes gesneden, (jonge) kaas mee, strooi er wat peper over of dien de gebakken aardappelen met ui, tomaten of garnalen, bestrooid met peterselie, op.

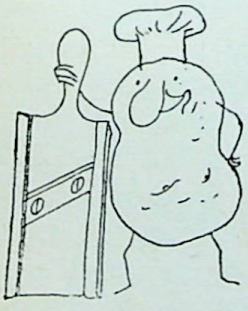
1 kg aardappelen, frituurvet, wat zout.



POMMES FRITES OF GEBAKKEN AARDAPPELSTOKJES

Neem grote aardappelen, verdeel ze in vrij dikke plakken en snijd de plakken weer in reepjes. Laat de reepjes gedurende plm. ½ uur in zout water staan, laat ze uitlekken in een vergiet, droog ze goed af en leg ze in warm, maar niet dampend heet vet. Laat ze in een paar minuten gaar worden, schep de lichtgele stokjes met een schuimspaan uit de pan, laat nu het vet dampend heet worden en bak hierin de reepjes aardappel vlug goudbruin, maar zo, dat ze van binnen week zijn. Bestrooi ze met fijn tafelzout. N.B.: Men kan de reepjes reeds enige tijd tevoren gaar bakken en op het laatste ogenblik goudbruin laten worden.

1½ kg middelmatig grote aardappelen, wat zout, frituurvet.



POMMES CHIP (als „zoutje" te gebruiken)

Schil de aardappelen en schaaf ze op een komkommerschaafje in zo dun mogelijke plakjes. Leg ze ½ uur in water met zout, laat ze uitlekken, droog ze goed af, zorg dat ze niet op elkaar plakken en leg ze in dampend heet frituurvet. Laat ze goudbruin en knappend bakken en zie toe, dat ze krom trekken. Laat ze vervolgens op grauw papier uitdruipen en bestrooi ze met fijn tafelzout. Bewaar deze „chips", wanneer ze niet onmiddellijk gebruikt worden, in een goed gesloten trommeltje.

2 kg zo groot mogelijke aardappelen, wat zout, frituurvet, peterselie.

POMMES CHÂTEAU (geboorde aardappeltjes)

Maak met een zgn. aardappelmoule (een rond ijzeren mesje) kleine aardappelballetjes en laat

AARDAPPELEN

ze gedurende plm. 7 minuten in water met zout koken. Droog ze daarna goed af, leg ze in frituurvet, dat juist dampt of in bruin gebraden boter en laat ze verder gaar en lichtbruin van kleur worden. Dien ze, als onderdeel van een dinerschotel, met fijn gehakte peterselie bestrooid, op.

1½ kg zo groot mogelijke aardappelen, 1 kleine bloemkool, ½ kg prinsesseboontjes of sperciebonen, 1 komkommer, slasaus.

KOUDE GROENTENSCHOTEL MET GEBOORDE AARDAPPELTJES

Kook de bloemkool in haar geheel gaar en laat haar koud worden. Leg de bloemkool op het midden van een schotel en bedek haar met dikke slasaus. Laat de gaar gekookte boontjes eveneens koud worden en laat ze gedurende 2 uur in een marinade staan van olie, azijn, peper, zout, suiker, mosterd (of mosterdpoeder), fijn gehakte ui en bouillonaroma. Schaaf de komkommer en vermeng haar met gelijke delen slaolie en azijn en wat peper en zout. Laat de boontjes en de komkommerschijfjes goed uitlekken, schik ze aan weerszijden van de bloemkool en leg tussen deze beide groentensoorten de warme, geboorde aardappeltjes. Geef bij dit gerecht bv. koude schijven kalfs- of varkensfricandeau, waarop wat fijn gehakte gelei is gelegd.

500 gr gekookte aardappelen, slasaus of een marinade van gelijke delen azijn en slaolie, zout, peper, een mespuntje suiker, mosterdpoeder of mosterd, bouillonaroma; 1 eetlepel fijn gehakte ui, een prei of sjalot, 1 fijn gehakte zoetzure augurk, ½ eetlepel fijn gehakte peterselie.

AARDAPPELSLA (ook met resten of warme worstjes)

Snijd de aardappelen in dunne plakjes en vermeng ze met de slasaus of marinade en de overige, genoemde bestanddelen. Laat het mengsel, onder af en toe omscheppen, gedurende plm. 3 kwartier op een koude plaats staan en strooi er ten slotte de fijn gehakte peterselie overheen. N.B.: Restjes vlees of worst, groenterestjes, garnalen of tomaten, gemarineerde of nieuwe haring kunnen eveneens door de aardappelsla geschept worden, terwijl de combinatie: aardappelsla met warme knakworstjes of borrelworstjes zeer voortreffelijk is. In dit laatste geval kan men de sla het beste in schelpjes opdienen en er een worstje bovenop leggen.

Gebakken schol →

INDISCHE GERECHTEN

Dit kookboek zou niet volledig zijn, wanneer er niet aan bovengenoemd onderwerp enige aandacht werd besteed. Uiteraard kan dat slechts beperkt zijn, doch met behulp van onderstaande voorbeelden zullen onze lezeressen al heel wat kunnen bereiken.

Reken op 1 pond rijst plm. 1 l water, wat zout. Reken per persoon plm. 100 gr rijst

RIJST KOKEN (1e manier)

Breng het water met het zout aan de kook, voeg de (gewassen) rijst toe, wacht tot het water opnieuw kookt, roer met een houten lepel over de bodem van de pan en laat de rijst plm. 10 minuten zachtjes doorkoken. Pak haar daarna in een dikke laag kranten en laat de rijst verder in plm. 3 uur gaar en droog worden. Roer haar voor het opdienen met een vork even los. Opmerking: Sommige soorten rijst behoeven vóór het koken niet gewassen te worden. Dit wordt op de verpakking vermeld.

RIJST KOKEN (2e manier)

Breng 2 flinke pannen, gevuld met water aan de kook. (Was de rijst tot het water, dat er af komt, helder is.) Doe de rijst in een der pannen met kokend water, waaraan wat zout is toegevoegd, blijf roeren tot het water met de rijst opnieuw kookt, stort de rijst in een vergiet, overgiet haar met het kokende water van de andere pan, doe de rijst in een der pannen terug, plaats haar goed gesloten op een zacht vuurtje en laat de rijst nu gaar en droog stomen. Neem het deksel van de rijst af, maak de korrels met een

← *Zuurkool-krabbetjes-puree*
7

vork los en bewaar de rijst, die voor nassi goreng bestemd is (voor dit gerecht kan men rijst het beste een dag tevoren koken), met een natte doek bedekt, om uitdrogen van de korrels te voorkomen.

Rijst, water, 300 gr gebraden of gekookt varkensvlees of wel ham of corned beef, 100 gr garnalen (men kan deze ook achterwege laten!), 3 grote uien, 4 knoflookpitjes, iets trassi, ½ lepel fijne ketoembar (koriander), ½ lepel djinten, 2 lomboks of wat sambal oelek, frituurvet of slaolie, 2 eieren, water, melk of bouillon, zout.

NASSI GORENG

Kook de rijst, liefst een dag tevoren, gaar (zie recept rijst koken), maak de korrels los. Snijd de uien en het knoflook fijn en bak ze in wat olie of vet lichtbruin met de trassi (hiervan vooral niet te veel gebruiken) en de sambal of lomboks, die eveneens fijn gesneden zijn. Neem een gedeelte van de uien uit de pan en houd ze voor garnering achter. Voeg de fijn gesneden vleesresten, met de rijst, bij de uien enz. en voeg er tevens de djinten en de ketoembar bij. Bak de massa, onder voortdurend omleggen met bv. een pannekoekenmes, totdat alles door en door warm is, maar zorg er voor, dat de rijst lichtgeel en niet hard wordt. Voeg de laatste 10 min. de garnalen toe en breng de massa op een schotel over. Garneer het gerecht met de warm gehouden gebakken uitjes en reepjes omelet, die van de eieren gebakken zijn en geef er een schaaltje met stukjes komkommer bij.

Rijst, water, een mespuntje zout, een stukje citroenschil, iets kurkuma. Voor de garnering: 2 hard gekookte eieren. Verder nog: 150 à 200 gr gehakt, komkommer, uitjes, piccalilly of verse ui, kroepoek oedang. Voor de soep die men afzonderlijk er bij kan geven: 600 à 750 gr schoongemaakte soepgroenten, 1 knoflook, 4 sjalotjes, wat sambal oelek en trassi, plm. 1 l kokend water, wat zout, 2 lau-

NASSI KOENING

Kook de rijst met de smaakjes gaar, als in het recept rijst koken beschreven. Breng haar over in een diepe kom, bv. een slakom of dekschaal, en garneer haar met schijfjes hard gekookt ei. Maak het gehakt op de gewone wijze aan en voeg wat zeer fijn gehakte ui toe, maak er niet te grote balletjes van en bak ze in boter bruin en gaar. Verwarm voor het bakken van de kroepoek, wat slaolie of frituurvet, maar zorg er voor, dat het niet te sterk dampt. Leg er een stukje kroepoek in en zie of dit dadelijk uitzet en boven komt drijven. Bak de kroepoek, die met behulp van een schuimspaan onder het vet of de olie wordt gehouden, lichtrose van

rierbladen, desverkiezend wat klappermelk.

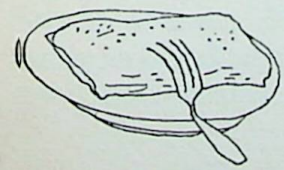
kleur, schep haar met een schuimspaan uit het vet en laat haar even uitdruipen. Bereid de sajoer (soep) als volgt: snijd de knoflookpitjes zeer fijn, evenals de sjalotjes. Breng het water aan de kook met het zout, voeg de groenten en de laurierbladen toe en laat alles zachtjes gaar koken. Verwijder de laurierbladen en maak de soep op smaak met een beetje trassi, wat sambal oelek en desverkiezend wat klappermelk. Dek met diepe borden, lepel en vork en eventueel met een klein kommetje of bordje waarop de gehaktballetjes, kroepoek, wat gebakken uitjes, tafelzuur en derg. kunnen worden gelegd. Ook de sajoer kan, in niet te grote porties, er bij gegeven worden.

400 gr varkensvlees, 3 sjalotjes, wat boter of vet, wat peper, zout en een mespunt kerrie. Voor het sausje: plm. 2 kopjes water, 2 eetlepels soja, 1 theelepel sambal, 2 fijn gehakte knoflookpitjes, een flink mespunt ketoembar, 1 theelepel trassi, een stukje citroenschil, 3 eetlepels azijn.

SATÉ BABI

Wrijf het vlees in met peper, zout en kerrie en snijd het in tamelijk grote stukjes. Laat ze in het vet of de boter, met de fijn gesneden sjalotjes, smoren. Voeg dan het water, de soja en alle overige ingrediënten toe en laat alles te zamen zachtjes stoven tot het vlees goed gaar is (plm. ½ uur). Rijg het vlees aan pinnen, rooster de stukjes (het liefst boven houtskoolvuur) en geef het met het sausje.

100 gr bloem, plm. 3½ dl water, wat zout. Voor het vulsel: plm. 300 gr witte kool, 2 knoflookpitjes, 1 kleine prei, wat selderij, 200 gr varkensvlees, boter of margarine. Verder nog: eiwit en frituurvet.



LOEMPIAH'S

Bak van bloem, water en zout dunne pannekoekjes en laat deze slechts aan één kant bruin worden. Snijdde prei en het knoflook fijn en laat het, samen met het in kleine stukjes gesneden vlees, plm. 10 minuten in wat boter of margarine smoren. Voeg dan de overige, fijn gesneden groente toe met zo weinig mogelijk water, om aanbranden te voorkomen. Laat alles te zamen, na wat zout te hebben toegevoegd, gaar smoren. Leg van dit mengsel iets in het midden van de pannekoekjes, vouw ze aan

drie kanten als een enveloppe dicht, plak de randen met ongeklopt eiwit vast en bak de loempiah's in heet frituurvet lichtbruin van kleur. Geef het gerechtje als warm hapje bij de koffietafel of als tussengerecht bij een warme maaltijd, met mosterd, sambal oelek of piccalilli.

300 gr mie, 8 sjalotjes, 75 gr vet of wat olie, 2 ons witte- of savoyekool (alle opgegeven hoeveelheden groenten zijn schoongemaakt berekend), 250 gr prei, 200 gr bloemkool, 200 gr sperciebonen of peulen, 150 gr selderij, 300 gr varkensvlees, 4 knoflookpitjes, 100 gr garnalen, wat citroensap en soja.

BAMI

Laat de gewassen mie minstens 3 uur in lauw water weken. Bak het fijngesneden vlees en de fijngesneden sjalotjes in de olie of het vet lichtbruin, voeg de schoongemaakte, fijngesneden groenten toe en laat alles te zamen smoren tot de groenten bijna gaar, maar nog wat knappend zijn. Voeg dan de mie en de garnalen met wat van het weekwater toe en laat alles plm. 10 min. koken. Dien het gerecht in een verwarmde kom, leg er reepjes omelet (zie nassi goreng) op en strooi er gebakken uitjes over. Sprenkel er wat citroensap op en geef er soja bij.

1 liter bouillon van runder- of schapenpoulet getrokken, 1 afgestreken theelepel kerrie, 1 eetlepel fijn gehakte ui en 1 eetlepel fijn gesneden knoflook, een klein stukje citroenschil, een stukje pijpkaneel, 1 eetlepel olie, wat zout naar smaak en aardappelmeel om te binden.

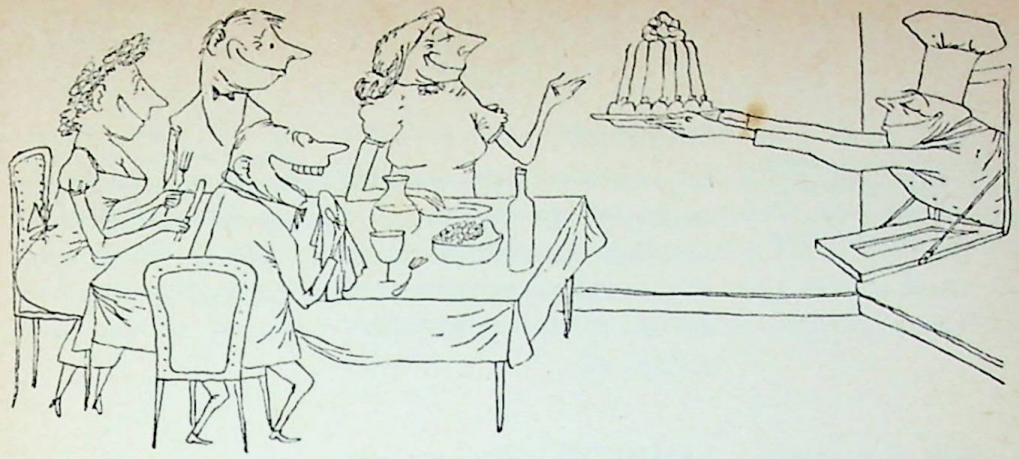
SAJOER KERRIE

Laat de kerrie met de ui, het knoflook en het zo droog mogelijk uitgelekte poulet zachtjes in de olie bakken. Voeg dan de warme bouillon, citroenschil en pijpkaneel toe en laat de sajoer nog plm. 20 minuten zachtjes trekken. Verwijder voor het opdienen citroenschil en pijpkaneel en maak de soep op smaak met zout. Bind haar ten slotte met wat aangemengd aardappelmeel. Geef de sajoer met rijst.

400 gr lever (elke gewenste soort), 2 eetlepels dendeng kruiden (deze zijn kant en klaar te koop), wat citroensap, slaolie om te bakken.

DENDENG ATI OF GEBAKKEN LEVER

Snijd de lever in plakken van ruim $\frac{1}{2}$ cm dik. Bestrooi ze met wat zout, wrijf ze in met de kruiden en bak ze in 10 à 15 minuten in de niet te heet gemaakte olie zachtjes bruin en gaar. Druppel er, voor het opdienen, wat citroensap op en geef er rijst bij.



NAGERECHTEN

Op het thema: „nagerechten", kan zulk een onnoemelijk aantal variaties worden bedacht, dat het, vooral bij feestelijke gelegenheden, wanneer de ingrediënten wellicht wat kostbaarder mogen zijn dan gewoonlijk, menige huisvrouw moeite zal kosten, een keuze te maken. Maar ook voor de gewone, dagelijkse maaltijd zijn er tal van verscheidenheden te bedenken, want hoeveel toetjes alleen al van custard, rijst of appelen bijvoorbeeld, kunnen er niet gemaakt worden, zonder dat het ene met het andere veel gelijkenis vertoont?
Gelukkig hebben de nagerechten, vooral wanneer ze met melk en een zetmeelproduct, van vruchten of door een combinatie van melk en vruchten bereid worden, een dusdanige voedingswaarde, dat zij niet slechts als een luxe mogen worden beschouwd. Daarom is het dagelijkse nagerecht — dit moge dan nog zo eenvoudig zijn — zeker niet iets overbodigs, wanneer vlees, vis, kaas of eieren in de dagelijkse warme maaltijd, naast de aardappelen en groenten ontbreken. Bovendien vormt een nagerecht, met volle melk bereid, ofwel een karnemelk- of yoghurtgerecht een uitstekende aanvulling op het peulvruchten-eiwit.

A. PAPPEN

BROODPAP

1 l melk, 6 middelmatig dikke sneetjes oud brood, plm. 50 gr suiker, een stukje citroenschil of wat kaneel, (een stukje boter).

Breng de melk met het stukje citroenschil langzaam aan de kook. Voeg het brood aan de hete melk toe, laat het door en door zacht worden en klop het met een garde fijn. Los de suiker in de pap op, voeg, desverkiezend, een stukje boter aan de pap toe, verwijder, zo nodig, de citroenschil en dien de pap, al of niet met kaneel bestrooid, op.

1 l melk, 60 gr maizena, een mespuntje zout, desverkiezend een stukje citroenschil of vanillesuiker.

MAIZENAPAP

Roer de maizena, met een gedeelte van de koude melk tot een dun papje. Breng de overige melk met het smaakje en het zout aan de kook, voeg er de maizena roerende aan toe, laat de pap aan de kook komen en dien haar, al of niet met suiker, op.

1 l melk, 75 gr bloem, zout, basterdsuiker.

LAMMETJESPAP

Roer de bloem met zo weinig mogelijk melk tot een gladde massa (dit om klontjes te voorkomen), voeg langzaam meer melk toe en breng de overige melk met het zout aan de kook. Giet het bloempapje bij de kokende melk onder voortdurend roeren en laat de pap nog plm. 5 minuten zachtjes doorkoken. Dien haar, al of niet met basterdsuiker, op.

1 l melk, 60 gr griesmeel, 40 gr suiker, wat zout, desverkiezend een stukje citroenschil, vanillesuiker of amandelessence.

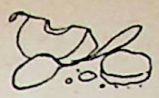
GRIESMEELPAP

Breng de melk met het zout aan de kook, meng intussen het griesmeel met de suiker droog doorheen en „giet" dit, in een dun straaltje, roerende, bij de kokende melk. Laat de pap, onder af en toe roeren, zachtjes doorkoken gedurende plm. 10 minuten (al naar het griesmeel meer of minder grof is).

1½ l melk, 60 gr havermout, wat zout, witte of bruine suiker.

HAVERMOUTPAP (Gortmoutpap)

Breng de melk met het zout aan de kook, strooi er, roerende, de havermout in en laat de pap, onder af en toe roeren, gedurende plm. ½ uur (of langer) koken. Vlugkokende havermout is na plm. 5 minuten gaar, maar dan is de pap niet mooi gebonden. Men kan daarom beter een wat langere kooktijd rekenen. Ook kan men de havermout gedurende enige uren in een gedeelte van de melk laten weken, waardoor men de kooktijd bekort.



1¼ l melk, 60 gr havermout, wat zout, 40 gr cacaopoeder, 80 gr suiker.

CHOCOLADE-HAVERMOUTPAP

Meng cacaopoeder en suiker droog dooreen en meng er zoveel koude melk door dat een dun papje wordt verkregen. Kook havermoutpap volgens bovenstaand recept, voeg er ten slotte het cacaopapje aan toe en laat de pap nog even doorkoken.

1¼ l melk, 100 gr rijst, zout, desverkiezend een stukje citroenschil, pijpkaneel of vanillesuiker, witte suiker en boter of bruine suiker.

RIJSTEPAP

Breng de melk met het zout aan de kook, was intussen de rijst tot het water, dat er af komt volkomen helder is (sommige verpakte rijstsoorten kan men ongewassen gebruiken), strooi de rijst in de kokende melk, wacht tot de melk opnieuw kookt, roer met een houten lepel over de bodem van de pan en laat de rijst in plm. 1 uur gaar worden. Geef er witte suiker (kaneel) en boter of alleen bruine suiker bij.

1¼ l melk, 125 gr rijst, zout, 40 gr cacaopoeder, 80 gr suiker.

CHOCOLADE-RIJSTEPAP

Bereid de pap volgens bovenstaand recept, doch voeg er het papje van cacaopoeder en suiker (zie chocolade-havermoutpap) aan toe.

1 l melk, 100 gr tapioca, 1 dl water, witte of bruine basterdsuiker, kaneel of een stukje citroenschil, wat zout.

TAPIOCAPAP

Breng het water aan de kook, giet het op de tapioca en laat haar plm. 2 uur er in weken. Breng de melk met het zout (en het smaakje) aan de kook, voeg er de geweekte tapioca bij en roer haar, zodra de melk opnieuw kookt, met een houten lepel voorzichtig van de bodem van de pan los. Laat de pap op een zacht vuurtje, onder af en toe roeren, nu nog zo lang koken, tot de tapiocakorrels geheel doorschijnend geworden zijn (plm. ½ uur) en dien de pap met witte basterdsuiker en kaneel ofwel met bruine suiker op.

1 l melk, 125 gr macaroni, een stukje citroenschil, wat zout, 100 gr rozijnen, 60 gr suiker, 2 afgestreken eetlepels custardpoeder.

MACARONIPAP MET ROZIJNEN

Houd een klein gedeelte van de melk achter, breng de overige melk met het smaakje en het zout aan de kook en voeg er de, in stukjes gebroken, macaroni aan toe. Laat de pap plm. ½ uur koken, voeg er dan de gewassen rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, aan toe en laat de pap nog 15 à 20 minuten zachtjes doorkoken. Bind haar ten slotte met de custard, die met de achtergehouden melk en een beetje suiker tot een papje is geroerd, en roer er, van het vuur, de overige suiker door.

1 l karnemelk, 75 gr bloem, wat zout.

KARNEMELKSEPAP MET BLOEM

Roer de bloem met zo weinig mogelijk karnemelk tot een gladde massa (dit om klontjes te voorkomen), voeg langzamerhand wat meer karnemelk toe en giet het papje bij de overige karnemelk. Breng het mensgel, onder roeren met een houten lepel, aan de kook, laat de pap enige minuten doorkoken en geef er bruine suiker of stroop of wel koude, zoete melk, bij.
N.B.: Wanneer de pap op deze wijze wordt gekookt, voorkomt men het schiften van de karnemelk.

1 l karnemelk, 25 gr bloem, wat zout, 125 gr gort, 2 dl water.

KARNEMELKSEPAP MET GORT

Was de gort en laat haar een nacht in het water weken. Kook karnemelksepap met bloem als in bovenstaand recept beschreven, voeg dan de geweekte gort toe en laat de pap, onder af en toe roeren, gaar worden in plm. 2½ uur. Dien de pap op met stroop of bruine suiker.

1¼ l karnemelk, 25 gr bloem, wat zout, 125 gr rijst.

KARNEMELKSEPAP MET RIJST

Kook karnemelksepap met bloem op de wijze, als in het desbetreffende recept werd aangegeven. Voeg dan de (gewassen) rijst toe en laat de pap opnieuw aan de kook komen. Roer de rijst van de bodem van de pan met een houten lepel en kook de pap in plm. 1½ uur gaar.

1¼ l karnemelk, 25 gr bloem, wat zout, 50 gr havermout.

KARNEMELKSEPAP MET HAVERMOUT

Bereid de pap als karnemelksepap met rijst. Reken plm. ½ uur (of wat langer) kooktijd.

B. SCHOTELTJES (met en zonder oven bereid)

8 à 10 sneetjes oud brood zonder korst, 2 à 2½ dl melk, plm. 40 gr boter, niet te dik appelmoes van plm. ½ kg moesappelen, wat kaneel, suiker, paneermeel.

BROODSCHOTELTJE MET APPELMOES

Laat de sneetjes brood in de warme melk weken. Leg ze, met hier en daar een klontje boter er op en met wat kaneel en suiker bestrooid, laag om laag met het appelmoes in een vuurvaste schotel. Zorg dat de bovenste laag uit brood bestaat, strooi er een mengsel van suiker, paneermeel en een beetje kaneel over, leg hier en daar een klontje boter, plaats het schoteltje in de bovenste helft van de oven en laat er, in plm. 25 minuten een mooi bruin korstje op komen. Dien het gerecht in de schotel op.

N.B.: Om een bruin korstje te verkrijgen dient men, bij het gebruik van ovens met verstelbare branders, de oven tijdens de laatste 15 minuten op bovenwarmte te plaatsen.

BROODSCHOTELTJE MET RABARBER

Bereid dit gerecht als een broodschoteltje met appelmoes, doch vervang het appelmoes door rabarbermoes en gebruik wat meer suiker, ook voor het korstje.

8 à 10 sneetjes oud brood zonder korst, plm. ½ l melk, 1 ei, 50 gr suiker, 75 gr krenten en rozijnen, wat geraspte citroen- of sinaasappelschil, desverkiezend wat gesnipperde sucade, 40 gr boter, paneermeel suiker en kaneel.

BROODSCHOTELTJE MET KRENTEN EN ROZIJNEN

Maak het brood in de warme melk fijn. Roer er de eierdooier, suiker, gewassen krenten en rozijnen, het smaakje (sucade) en het grootste gedeelte van de boter door. Roer er ten slotte het zeer stijfgeklopte eiwit luchtig door, breng de massa in een met boter bestreken vuurvaste schotel over, strooi er een mengsel van paneermeel, suiker en wat kaneel over, leg hier en daar een klontje boter en handel verder, als in het recept voor broodschoteltje met appelmoes werd aangegeven.

BROODSCHOTELTJE MET HUISHOUDGEMBER

Bereid dit gerecht als het bovenstaande, maar voeg, in plaats van de krenten en rozijnen, 4 eetlepels gemberjam aan het broodmengsel toe.

6 à 8 beschuiten, plm. 50 gr boter, appelmoes van ½ kg moesappelen, ¼ l custardvla, wat suiker, paneermeel, kaneel.

BESCHUITSCHOTELTJE MET APPELMOES EN CUSTARD

Besmeer de beschuiten aan weerszijden met boter en leg ze, laag om laag met warme custard en dun appelmoes bedekt, in een vuurvaste schotel. Zorg dat de bovenste laag uit beschuiten bestaat, strooi er een mengsel van suiker, paneermeel en wat kaneel over, leg hier en daar een klontje boter en laat er een mooi bruin korstje op komen in plm. 35 minuten, op de wijze als voor de bereiding van een broodschoteltje met appelmoes werd aangegeven.

1 l melk, 80 gr griesmeel, 60 gr suiker, 1 ei, een restje appelmoes of ander vruchtenmoes, nog 1 eetlepel suiker.

GRIESMEELSCHOTELTJE MET SCHUIMKOP

Bereid griesmeelpap en roer er, wanneer de pap een beetje bekoeld is, de even losgeklopte eierdooier door. Breng de helft van de pap in een met boter bestreken vuurvaste schotel over, strijk er het appelmoes over uit, bedek het met de overige pap, klop het eiwit zeer stijf met de suiker en strijk het als een bergje over de bovenste griesmeellaag uit. Plaats het schoteltje in het midden van een matig warme oven en laat de schuimkop in plm. 1¼ uur bros en heel lichtbruin van kleur worden.

1 l melk, 125 gr rijst, een stukje vanille, 1 à 2 eieren, 60 gr suiker, wat zout, 2 eetlepels rum of wat rumessence, nog 1 eetlepel suiker.

SPAANSE RIJST

Kook van de melk met de vanille, het zout en de rijst rijstepap en roer er, wanneer de pap een beetje bekoeld is, de even losgeklopte eierdooier door. Breng de pap, die met de rum vermengd is en waaruit het vanillestokje is verwijderd, in een met boter bestreken vuurvaste schotel over, strijk er het zeer stijfgeklopte eiwit,

dat met de suiker vermengd is, als een bergje over uit en bereid het gerecht verder als voor het bereiden van een griesmeelschoteltje werd aangegeven.

1 l melk, 125 gr rijst, een stukje vanille, 1 ei, 2 zachtzure appelen, plm. 100 gr suiker, 30 gr boter, paneermeel, vanillesuiker.

VANILLERIJST MET GEBAKKEN APPELEN

Kook de rijstepap met vanillesmaak. Roer er, van het vuur, het ei, dat met de suiker geroerd is, door, verwijder het vanillestokje en breng de rijst in een met boter bestreken vuurvaste schotel over. Bedek de bovenste laag rijst met dunne schijfjes appel, strooi er wat suiker en vanillesuiker tussen en strooi over de appelen een mengsel van suiker en paneermeel. Leg hier en daar een klontje boter en laat op het schoteltje een bruin korstje komen zoals in het recept voor broodschoteltje met appelmoes werd aangegeven.

1 l melk, 125 gr rijst, stukje vanille of citroenschil, 1 ei, 50 gr suiker, 30 gr boter, 100 gr bitterkoekjes.

RIJSTSCHOTELTJE MET BITTERKOEKJES (Deense rijst)

Kook rijstepap met vanille- of citroensmaak. Roer er, van het vuur, de eierdooier, die met de suiker geroerd is, door en schep er dan het stijfgeklopte eiwit luchtig doorheen. Leg in een beboterde, vuurvaste schotel eerst een laag rijst, dan de bitterkoekjes en dek ze met de overige rijst af. Bereid het gerecht verder, als een broodschoteltje met appelmoes.

1 l melk, 125 gr rijst, een stukje citroenschil, 1 eiwit, 60 gr suiker. Voor de saus: 20 gr maizena, 50 gr suiker, 20 gr cacao.

CITROENRIJST MET CHOCOLADESAUS

Kook rijstepap met een citroensmaakje. Laat de pap wat bekoelen en schep er dan het zeer stijf geklopte eiwit luchtig doorheen. Breng het mengsel in een schotel over en giet er een gedeelte van de chocoladesaus over. Geef er de rest van de saus afzonderlijk bij.

1 l melk, 100 gr rijst, een stukje vanille, 60 gr suiker. Voor garnering: 4 handperen,

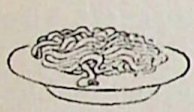
VANILLERIJST MET PEREN EN CHOCOLADESAUS

Kook stevige rijstepap met vanillesmaak, druk de nog warme rijst in een met boter bestreken

wat suiker, stukje vanille. Voor de saus: zie vorig recept.

vuurvast schoteltje en keer het op een grote schotel om. Kook perencompote van de handperen en gebruik het vocht voor puddingsaus of dgl. Bereid chocoladesaus. Leg de peren, met de platte kant naar beneden en met de puntige kant naar binnen op de rijst en giet er een beetje van de warme chocoladesaus over. Geef er de rest van de saus afzonderlijk bij.

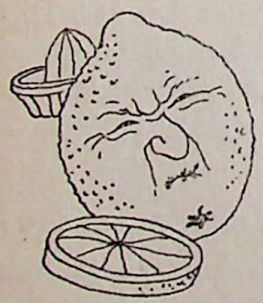
1 l melk, 150 gr macaroni, een stukje citroenschil, wat zout, 100 gr rozijnen, 60 gr suiker, 2 afgestreken eetlepels custardpoeder, 1 ei, 30 gr boter, paneermeel.



MACARONISCHOTELTJE

Bereid macaronipap met citroensmaak. Laat er daarna de rozijnen in meekoken. Roer de suiker, die achtergehouden werd, met de eierdooier glad, voeg er de pap aan toe en schep er het stijfgeklopte eiwit luchtig doorheen. Breng het mengsel in een vuurvaste schotel over. Strooi er een dun laagje paneermeel op, leg hier en daar een klontje boter en laat er een bruin korstje op komen op de wijze, als voor de bereiding van een broodschoteltje met appelmoes werd aangegeven.

¾ l melk, een stukje citroenschil, 30 gr custard, 2 eieren, 45 gr suiker, 1 citroen, nog 60 gr suiker.



CITROEN MÉRINGUE

Breng de melk met het stukje citroenschil langzaam aan de kook. Roer de eierdooiers met de 45 gram suiker glad, roer er de custard en een beetje van de achtergehouden melk door tot een papje ontstaat en giet het, roerende, bij de kokende melk. Laat de vla even doorkoken, verwijder de citroenschil en breng de massa in een vuurvaste schotel over. Klop het eiwit stijf en voeg, onder het kloppen, telkens een beetje van de suiker toe. Klop er tevens, bij kleine hoeveelheden tegelijk, het gezeefde citroensap door en strijk het eiwit als een bergje op de custard uit. Maak het gerecht verder klaar als griesmeel met schuimkop.

4 bellefleuren of andere, stevige appelen van middelmatige grootte, 20 gr boter, 20 gr suiker, 1 pakje vanillesuiker. Custardvla van ½ l melk, 1 eiwit; 75 à 100 gr bitterkoekjes.

APPELSCHOTELTJE MET SNEEUWVLA EN BITTERKOEKJES

Boor en schil de appelen en vul ze met een mengsel van de suiker, boter en vanillesuiker. Zet ze, stevig naast elkaar, in een vuurvaste schotel, leg er hier en daar een klontje boter tussen en giet er een heel kleine hoeveelheid water in.

Schep door de custardvla wanneer ze een beetje bekoeld is zo luchtig mogelijk het stijf geklopte eiwit, en bedek de appelen met de vla. Leg hierop weer de in kleine stukjes gebroken bitterkoekjes en plaats het schoteltje in de bovenste helft van een matig warme oven of op een matig vuur, dat echter met een asbestplaatje moet zijn afgedekt (glazen vuurvaste schotel!). Laat de bitterkoekjes roosteren in ± een kwartier.

Dien het gerecht, warm of koud, als nagerecht op.

8 bellefleuren of andere, stevige appelen van middelmatige grootte, 4 eetlepels honing of jam, 30 gr boter, ¼ l custard- of vanillevla, 50 gr gemalen cocos of gepelde, gemalen amandelen, 2 eiwitten, 50 gr suiker.

APPELSNEEUWBERG

Was de appelen, boor ze, maar schil ze niet. Vul de holtes met een mengsel van de honing of jam en de boter en een gedeelte van de gemalen cocos of amandelen. Plaats ze in een vuurvaste schotel, waarin een bodempje water is gedaan en laat ze, in het midden van een matig warme oven of op het vuur, dat met een asbestplaatje is bedekt (in het laatste geval de schotel afdekken!) bijna gaar worden. Giet er vervolgens de warme vanille- of custardvla over en bedek de vla weer met het zeer stijfgeklopte eiwit, dat met de suiker en het overige cocosmeel of de gemalen amandelen is bestrooid en dien het gerechtje in de schotel op.

½ kg aardbeien, 2 bananen, het sap van ½ citroen, ½ ons amandelen, suiker, 1 dl frambozen/bessensap of door een zeef gewreven aardbeien, wat aardappelmeel.

C. NAGERECHTEN MET VRUCHTEN ALS HOOFDBESTANDDEEL

AARDBEIEN-BANANENSLA

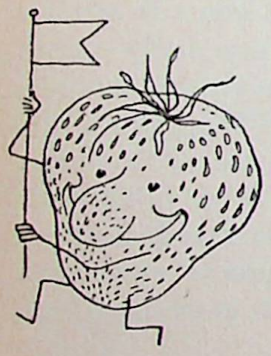
Was de aardbeien en laat ze op een vergiet zo droog mogelijk uitlekken. Schil de bananen, verdeel ze in tamelijk dikke plakjes en druppel er

onmiddellijk het citroensap op, om te voorkomen, dat ze verkleuren. Zet de aardbeien, samen met de plakjes banaan, met wat suiker bestrooid, op een zo koel mogelijke plaats. Schep de vruchten af en toe om. Breng de amandelen met zoveel water, dat ze juist onderstaan, aan de kook, pel ze en droog ze af. Verdun het frambozensap met een gelijke hoeveelheid water, breng het aan de kook, bind het met het aangemengde aardappelmeel en breng het, van het vuur, met suiker op smaak. Voeg het, met de amandelen, bij de aardbeien en bananen en laat alles door en door koud worden. Dien dit gerecht in een compoteschaal of eenpersoons glazen schaaltjes op.

6 dl aardbeienpuree (door een zeef gewreven verse aardbeien), 2 dl water, 20 gr (10 blaadjes) gelatine, ½ p. kleine aardbeien, ½ ons wafeltjes, desverkiezend wat geroosterde pinda's of amandelen, 1 eiwit.

AARDBEIENPUDDINKJES (speciaal voor een kinderverjaardag)

Week de gelatine gedurende 10 minuten in koud water en voeg haar daarna bij het hete water, waarin de suiker is opgelost. Giet de gelatineoplossing, in een dun straaltje, steeds roerende, bij de aardbeienpuree en roer af en toe tot de massa enigszins gebonden wordt. Breng de puree vervolgens in kleine eenpersoons-puddingvormpjes, die met koud water zijn omgespoeld, over, laat haar stijf worden en stort de puddinkjes op glazen schoteltjes. Garneer met het stijfgeklopte eiwit, dat met een beetje suiker is vermengd en strooi wat gehakte, geroosterde pinda's of amandelen over het eiwit. Leg er enige gesuikerde aardbeien omheen en steek boven in de puddinkjes een wafeltje. N.B.: In plaats van aardbeienpuree kan men ook aardbeienlimonadesiroop gebruiken, in welk geval de suiker en het citroensap achterwege blijven.



4 bellefleuren of andere stevige appelen van middelmatige grootte, 4 beschuiten, ¼ l Bulgaarse yoghurt, 2 afgestreken eetlepels basterdsuiker,

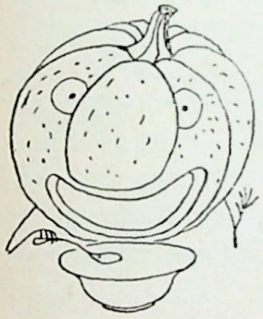
DIANA APPELEN

Laat de appelen in de schil, was ze, zet ze in een klein pannetje stevig naast elkaar, giet er een bodempje water in, strooi er wat suiker en kaneel over, leg er hier en daar een klontje boter tussen en

wat gewone suiker, kaneel, een stukje boter.

plaats het pannetje op een zacht vuur, dat met een asbestplaatje is afgedekt. Laat de appelen, onder af en toe bedruipen met het vocht, zacht worden en daarna afkoelen. Leg op eenpersoons schoteltjes of dessertbordjes een beschuit, bedek ze met de yoghurt, die met de basterdsuiker is vermengd en plaats op elke beschuit een appel.

4 zachtzure, rijpe appelen, ½ suikermeloen, ¼ l bessensap, een stukje citroenschil en wat citroensap, plm. 100 gr suiker, wat sago of aardappelmeel om te binden.



APPELSLAATJE MET MELOEN

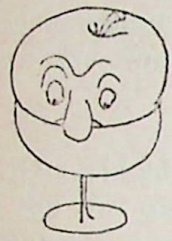
Schil de appels, snijd ze in gelijke blokjes en druppel er onmiddellijk wat citroensap op, om verkleuren te voorkomen. Verdeel de meloen in gelijke stukjes, meng ze voorzichtig door de blokjes appel en strooi er wat suiker op. Verdun het bessensap met een gelijke hoeveelheid water, breng het, met het stukje citroenschil, langzaam aan de kook, bind het met de aangemengde sago of het aardappelmeel en maak het, van het vuur, met suiker op smaak. Giet het, nog warm, over de vruchtenmassa en laat het geheel door en door koud worden. Verwijder voor het opdienen het stukje citroenschil. Garneer dit gerechtje, desverkiezend, met wat gesuikerde yoghurt (uitgelekt!) of met stijfgeklopte slagroom.

¾ l dun appelmoes, wat geraspte citroenschil, ¼ l bessensap of ander rood vruchtensap, 60 gr griesmeel, plm. 100 gr suiker, 1 ons bitterkoekjes of cocosmacarons, 1 ons rozijnen, ⅛ l koffieroom.

ZWEEDSE APPELPUDDING

Vermeng het appelmoes met de geraspte citroenschil en het sap en breng het roerende, aan de kook. Roer griesmeel en suiker droog door elkaar en „giet" het mengsel, als een dun straaltje, bij het kokende moes. Laat het, onder af en toe roeren, zachtjes doorkoken, vermeng het, nog heet, van het vuur, met de in stukjes gebroken koekjes en de gewassen en afzonderlijk in een beetje water gaar gekookte rozijnen. Doe de massa in een met koud water omgespoelde vorm en laat de pudding volkomen koud en stijf worden. Stort hem en dien hem op in combinatie met de koffieroom, die bijwijze van saus gegeven wordt.

½ dl appelmoes, een stukje boter, wat geraspte citroenschil, 2 eieren, een mespuntje geraspte nootmuscaat, 4 waaierwafels.



APPELCOUPE

Zeef het appelmoes en vermeng het, van het vuur, met de boter, citroenschil, 1 heel losgeklopt ei, 1 eierdooier en de nootmuscaat. Doe het mengsel in een kom, plaats het op de damp van kokend water en laat het moes, onder voortdurend roeren, wat gebonden worden. Breng het gerecht wanneer het nog warm is vervolgens in glazen over, laat het volkomen koud worden, garneer met het achtergehouden eiwit, dat met wat suiker is stijfgeklopt en steek in het midden de waaierwafel.

½ l vruchtensap, dat voor plm. de helft met water is verdund, stukje pijpkaneel, 50 à 75 gr rozijnen, 25 gr aardappelmeel of sago, een restje appelmoes, ⅛ l koffieroom, suiker naar smaak.

SCANDINAVISCH APPELGERECHTJE

Breng het sap met het stukje pijpkaneel langzaam aan de kook. Laat er de rozijnen in meekoken en bind het sap met de aangemengde sago of het aardappelmeel, gedurende 10 minuten. Maak het, van het vuur, met suiker op smaak, verwijder de pijpkaneel en breng het mengsel in eenpersoons compoteschaaltjes of ijscoupes over. Laat het bekoelen, leg dan in elk schaaltje een flinke schep appelmoes en giet er wat koffieroom overheen. Dien het gerechtje goed koud op.

3 dl frambozenlimonadesiroop, 3 bananen, 1 sinaasappel, ⅛ l slagroom of wat uitgelekte, gezoete yoghurt, citroensap.

BANANENCOUPE

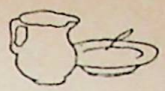
Snijd de geschilde bananen in plakjes, druppel er onmiddellijk wat citroensap op, om verkleuren te voorkomen. Leg de plakjes banaan over 4 stuks verdeeld, in glazen, giet er de siroop, die met wat water verdund is overheen, klem op de rand van elk glas een sinaasappelpartje met schil en spuit wat stijfgeklopte, gezoete slagroom of yoghurt ter garnering op de inhoud van elk glas.

3 dl half bessen-, half frambozen- of kersensap, 3 eiwitten, plm. 60 gr suiker.

BESSENVLA (met stijfgeklopt eiwit) (Haagse Bluf)

Doe het vruchtensap met de eiwitten en de suiker in een grote kom en klop het mengsel met een garde tot het stijf is. Dien de Haagse bluf op met lange vingers, wafeltjes, of uitgelekte yoghurt.

NAGERECHTEN



½ pond bosbessen, 2 eetlepels suiker, 3 eierdooiers, 90 gr poedersuiker, 1 eetlepel rum of marasquin, ⅛ l slagroom, 1 eiwit.

GODENSPIJS

Zoek de bessen uit, was ze en laat ze zo droog mogelijk uitlekken. Verdeel ze over 4 glazen en strooi er wat suiker over. Voeg tevens de rum toe. Roer de eierdooiers met de gezeefde poedersuiker gedurende een kwartier, zodat de massa dik, wit en luchtig wordt. Klop de slagroom met wat poedersuiker bijna, en het eiwit geheel stijf. Schep het eiwit luchtig door de slagroom en schep dit mengsel weer door de eierdooiermassa. Leg het mengsel op de bosbessen en garneer met wat enige achtergehouden bessen.

3 grote eieren, 100 gr basterdsuiker, sap van 2 citroenen, wat geraspte citroenschil, 1 dl water, wat Rijnwijn of bessenwijn, lange vingers of waaierwafels.

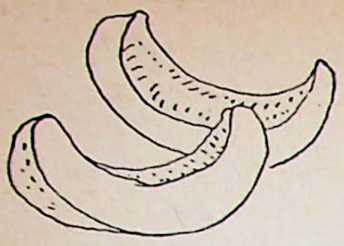
CITROENVLA MET EIEREN

Roer de eierdooiers met de suiker, tot een dikke, witte massa. Voeg het gezeefde citroensap, de geraspte citroenschil en het water of de wijn toe en laat het mengsel op de damp van kokend water gebonden worden, maar laat het vooral niet koken. Schep er, van het vuur, het stijfgeklopte eiwit luchtig doorheen (onmiddellijk door elkaar scheppen, anders wordt het eiwit niet gaar) en dien de vla op met lange vingers of waaierwafels.

1 kleine meloen, verschillende vruchten, die de tijd van het jaar opbrengt (samen plm. ½ kg), wat suiker, desverkiezend een scheutje marasquin of kirsch.

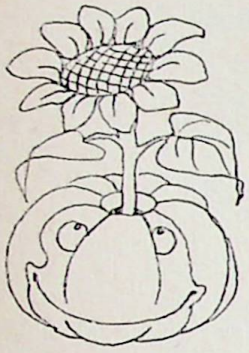
GEVULDE MELOEN

Snijd het kapje rond het steeltje af, verwijder het zaad, haal het vruchtvlees er zoveel mogelijk in zijn geheel uit en snijd het in gelijke blokjes. Vermeng het met allerlei vruchten, bijvoorbeeld met: stukjes geurige, zachte peer, bessen, pruimen, perziken enz. Zorg er voor zoveel mogelijk verschillend gekleurde vruchten te nemen, zodat een „bont" allerlei ontstaat. Strooi wat suiker over het mengsel, vul er de meloen mee en giet er een scheutje likeur over. Laat de gevulde meloen enige uren op een zo koel mogelijke plaats (het liefst op ijs) staan, plaats de vrucht vervolgens in het midden van een schotel en leg er een guirlande van bloemen en fijn groen omheen.



Bind om de vrucht een strik en steek ook hierin een toefje bloemen.

1 kleine meloen, 1 à 2 handperen, 4 pruimen of kersen, wat suiker, citroensap.



ZONNEBLOEM VAN MELOEN

Snijd de meloen in schijven, schil ze en verdeel ze in dunnere plakjes. Zet ze, met wat suiker bestrooid, gedurende enige tijd op een zo koel mogelijke plaats. Schil de peren, verdeel ze eveneens in dunne schijfjes en druppel er wat citroensap op, om verkleuren te voorkomen.
Schik de schijven meloen dakpansgewijze op 4 schoteltjes, in de vorm van een grote krans, leg er een krans van schijfjes peer in het midden op en en gebruik als „hart" van de bloem een pruim of kers, die ontpit is.

1 paplepel havermout, 3 eetlepels water, 1 eetlepel honing of gecondenseerde melk met suiker, het sap van ½ citroen, 1 zure appel, 1 eetlepel gemalen noten of pinda's.

MUESLI (rauwkost dieetspijs volgens Dr Bircher-Benner) (1 persoon)

Vermeng de havermout met het water en laat het mengsel gedurende een nacht weken. Voeg dan de honing of melk, het sap van de citroen, de appel, die met de schil en het klokhuis geraspt is en de noten toe. Gebruik het gerecht bij voorkeur als ontbijt- of soupergerecht.

8 fijne handperen, 2 eiwitten, 4 eetlepels bosbessenjam, 2 eetlepels suiker.

PEREN MET VRUCHTENSCHUIM

Schil de peren, halveer ze, verwijder de klokhuizen en leg ze onmiddellijk in slap azijnwater om verkleuren te voorkomen. Bereid er compote van en bewaar het vocht voor puddingsaus en dgl. Leg de peren met de bolle kant naar beneden op een ondiepe glazen schotel, vul de holtes met een beetje jam, klop het eiwit met wat suiker stijf, schep er de overige jam doorheen en bedek de peren met dit schuim. Geef bij dit gerechtje een wafeltje, lange vinger of puddingbiscuit.

½ kg reine claudes, 100 gr lange vingers of andere zachte biscuits, 4 afgestreken

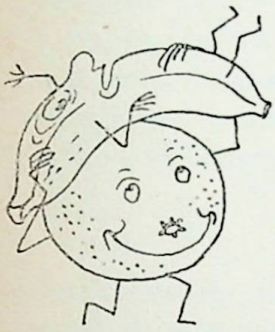
PRUIMENDESSERT IN GLAZEN

Was de pruimen, halveer en ontpit ze. Houd 4 halve pruimen achter, verdeel de overige in kleine

eetlepels chocoladevlokken, 2 dl koffieroom of ongesuikerde, gecondenseerde melk of koffiemelk.

stukjes. Verdeel ook de biscuits in stukjes, schep ze door de room en voeg er de chocoladevlokken aan toe. Leg de stukjes pruim onder in een glas, leg er het biscuitmengsel boven op en garneer met de halve pruimen of desverkiezend met wat stijfgeklopte room of stijfgeklopt eiwit.

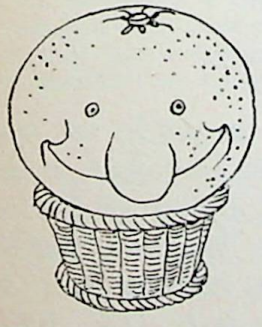
4 sinaasappelen, 2 bananen, desverkiezend 2 eetlepels marasquin of kirsch, plm. 75 gr suiker, groene Franse vruchtjes, ⅛ l slagroom.



SINAASAPPEL-BANANENSLA

Verdeel 2 sinaasappelen en de bananen in gelijke stukjes, vermeng ze met de suiker en de likeur en laat het mengsel, onder af en toe omscheppen, dichtgedekt, op een zo koel mogelijke plaats, gedurende enige uren staan. Breng de sla in een compoteschaal over, bedek haar met dunne schijfjes ontpitte sinaasappel, waarop wat suiker is gestrooid en garneer de rand met enige gehalveerde sinaasappelschijven met schil. Leg in het midden en op elk sinaasappelschijfje met schil een groen vruchtje en spuit in het midden en op de sinaasappelschijfjes met schil, wat stijfgeklopte room.

4 grote sinaasappelen het sap van ½ citroen, plm. 60 gr suiker, 1 dl appelsap, bessenwijn of limonadesiroop (in het laatste geval minder suiker gebruiken), 9 gr gelatine, waarvan ½ blaadje rode, wat slagroom om te garneren.



GEVULDE SINAASAPPELMANDJES

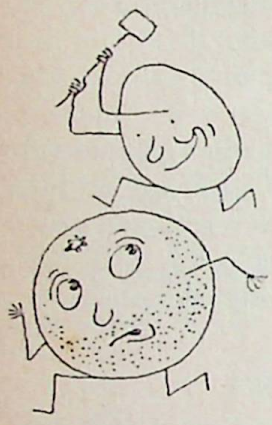
Maak in het midden van elke sinaasappel twee „insnijdingen", die zó ver van elkaar liggen, dat er tussen de breedte van een „hengseltje" blijft staan. Maak de insnijdingen niet dieper dan tot op de kleinste helft van de vruchten. Snijd nu de vruchten in tweeën, pers ze uit en snijd de hengseltjes uit de schillen. Voeg het gezeefde citroensap bij het gezeefde sinaasappelsap, voeg er het appelsap, de bessenwijn of de siroop aan toe en los er de suiker in op. Laat de gelatine gedurende 10 minuten in ruim koud water weken, knijp de blaadjes uit en los ze in zo weinig mogelijk kokend water op. Giet de bijna koude oplossing in een dun straaltje en onder roeren, bij het sap en vul er de halve sinaasappelschillen mee. Laat de massa volkomen koud en stijf worden, plaats er

de hengseltjes op (men kan ze opzij uittanden en er een klein strikje om binden) en garneer het vulsel met slagroom, welke met wat suiker is stijfgeklopt.

⅛ l slagroom, 1 eiwit, het sap van 6 sinaasappelen, het sap van 1 citroen, 14 gr (7 blaadjes) gelatine, plm. 90 gr suiker, 1 hele sinaasappel, groene Franse vruchtjes voor garnering.

ROMIGE SINAASAPPELCOUPE

Klop de slagroom bijna, en het eiwit zeer stijf. Zeef het vruchtensap en los er de suiker en geweekte gelatine (zie vorig recept) in op. Vermeng de slagroom met het vruchtensap en schep er het eiwit zo luchtig mogelijk doorheen. Laat het mengsel, onder af en toe omscheppen, wat gebonden worden, schep er dan de, in kleine stukjes verdeelde, sinaasappel door en breng de massa, zodra de stukjes sinaasappel niet meer zakken, in eenpersoons glazen schaaltjes over. Garneer met fijn gehakte groene vruchtjes, die er op gestrooid worden.



SINAASAPPELVLA MET EIEREN

Bereid de vla op dezelfde wijze als citroenvla met eieren, maar gebruik 3 sinaasappelen en 1 citroen en geen water of wijn.

3 grote eieren, 100 gr basterdsuiker, 2 dl frambozen/bessensap, wat geraspte citroenschil of een stukje pijpkaneel.

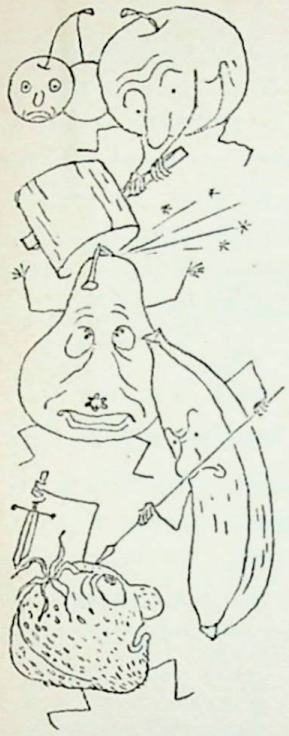
FRAMBOZEN/BESSENVLA

Bereid de vla op dezelfde wijze als citroenvla met eieren en voeg ze, bij gebruik van pijpkaneel, bij de eieren en het sap, dat op de damp van kokend water wordt gebonden. Verwijder daarna de pijpkaneel.

½ à ¾ kg vruchten (afhankelijk van hetgeen bij het schoonmaken verloren gaat), ¼ l slagroom, plm. 100 gr basterdsuiker, 2 pakjes vanillesuiker.

VRUCHTENSLA MET SLAGROOM
(vers of geconserveerd)

Maak verse vruchten schoon, ontpit ze en laat ze, met de helft van de suiker bestrooid, enige uren op een koele plaats staan, onder af en toe omscheppen. Laat ingemaakte vruchten uitlekken, ontdooi bevroren vruchten door ze met de doos enige keren in koud water te houden. Klop



de slagroom stijf met de overige suiker en vanillesuiker en spuit haar op de vruchten of geef haar er afzonderlijk bij.

VRUCHTENSLA

Gebruik voor een vruchtensla allerlei soorten *geurige* vruchten, welke de tijd van het jaar opbrengt en waarvan de kleuren onderling mooi tegen elkaar afsteken. Ontpit de vruchten, verdeel ze in kleine stukjes of blokjes, vermeng ze met elkaar en zet ze, met wat suiker bestrooid en met wat citroensap bedruppeld, enige uren op een koele plaats. Schep ze zo af en toe om en voeg er, desverkiezend, een klein scheutje marasquin of rum aan toe. Dien de vruchtensla met stijfgeklopte, gezoete slagroom of met een kannetje zgn. schenkroom (koffiemelk kan hiervoor gebruikt worden) in een compoteschaal of eenpersoons glazen schaaltjes, op.

Plm. ¾ l vruchtenmoes van bijvoorbeeld appelen, rabarber, bosbessen, groene kruisbessen of cranberries (veenbessen), 3 à 4 beschuiten, 2 afgestreken eetlepels suiker, 1 theelepel kaneel, geraspte citroenschil of 1 pakje vanillesuiker, ⅛ à ¼ l slagroom.

VRUCHTENMOESSCHOTELTJE MET SLAGROOM EN BESCHUIT

Doe het vruchtenmoes, dat door en door koud moet zijn, in een compoteschaal, strooi er een mengsel van gestampte beschuit, suiker, kaneel, geraspte citroenschil of vanillesuiker over en spuit er de room, die met wat basterdsuiker is stijfgeklopt, in een aardig figuur op.

1 l yoghurt, 4 afgestreken eetlepels suiker of basterdsuiker, 4 beschuiten, kaneel.

YOGHURT MET BESCHUIT EN KANEEL

Vermeng de yoghurt, reeds enige uren voordat zij gegeten wordt, met de suiker (men heeft dan minder suiker nodig) en giet haar daarna in een diep bord, waarin een beschuit is gelegd. Strooi er wat kaneel over of wel: breek de beschuit in grove stukken en vermeng ze met de yoghurt. Dien het gerecht, met kaneel bestrooid, in een glazen schaal op.

¾ kg moesappelen, ½ l yoghurt, 2 beschuiten, 3 afgestreken eetlepels basterdsuiker, wat kaneel.

YOGHURT MET APPELMOES EN GESTAMPTE BESCHUIT

Doe het appelmoes, dat op de gewone wijze van de appelen en suiker bereid is, in een glazen schaal. Vermeng de yoghurt met 2 eetlepels van de basterdsuiker en giet haar over het moes. Stamp de beschuiten fijn, vermeng ze met de overige suiker en wat kaneel en strooi dit mengsel, even voor het opdienen, over de yoghurt. N.B.: In plaats van appelmoes, kan ook ander vruchtenmoes dienst doen.

4 beschuiten, 4 eetlepels dikke gebonden compote (bv. van kersen) of jam, ¾ l yoghurt, 3 afgestreken eetlepels basterdsuiker, nog enige vruchten of wat jam voor garnering.

YOGHURT-BESCHUITJES MET VRUCHTEN OF JAM

Leg de beschuiten op eenpersoons glazen schoteltjes en bedek ze met de compote of jam. Giet ca. plm. ½ uur voor het opdienen, de gesuikerde yoghurt over, leg in het midden wat compote of jam (liefst rode) en strooi over de yoghurt wat kaneel.

¼ kg cranberries of veenbessen, wat suiker, een stukje pijpkaneel, aardappelmeel of sago om te binden, ½ l yoghurt.

YOGHURT-COUPE MET CRANBERRIE-COMPOTE

Breng de uitgezochte, gewassen vruchtjes met zoveel water, dat ze ongeveer voor de helft onderstaan en met het stukje pijpkaneel, langzaam aan de kook. Bind het sap met de aangemengde sago of het aardappelmeel, verwijder de pijpkaneel en roer er, van het vuur, suiker naar smaak door. Schep de gezoete yoghurt (zie 1e recept) door de compote en dien het gerechtje, desverkiezend met wat slagroom gegarneerd, in ijscoupes op.

Reken op 1 flesje Bulgaarse yoghurt: het sap van 1 sinaasappel, 1½ afgestreken eetlepel basterdsuiker, 1 à 2 bananen en desverkiezend, een klein trosje druiven voor garnering.

BULGAARSE YOGHURT MET SINAASAPPELSAP EN BANAAN (speciaal voor zieken)

Vermeng de yoghurt met de basterdsuiker, de schijfjes banaan en het gezeefde sinaasappelsap en breng haar over in ijscoupes of glazen schaaltjes. Leg er de trosjes druiven als garnering op of hang een takje over de rand van het glas.

NAGERECHTEN

Vruchtensla van plm. ½ kg vruchten, ½ l yoghurt, 2 afgestreken eetlepels suiker of basterdsuiker.

VRUCHTENSLA MET YOGHURT

Bereid een vruchtensla en laat haar enige uren, onder af en toe omscheppen, op een koele plaats staan. Giet er, slechts kort voor het gebruik, de gesuikerde, door en door koude yoghurt overheen.

½ kg geurige aardbeien, 2 eetlepels suiker, 1 pakje vanillesuiker, of wat geraspte citroenschil, ½ l yoghurt, 2 afgestreken eetlepels basterdsuiker.

YOGHURT MET AARDBEIEN

Verdeel de gewassen en uitgelekte aardbeien in stukjes en zet ze, met de suiker bestrooid, op een koele plaats. Voeg er tevens het smaakje aan toe. Schep de aardbeien af en toe om en doe er, niet te lang voor het opdienen, de yoghurt bij. Schep alles luchtig dooreen en dien het gerecht in hoge, glazen ijscoupes op een glazen schaal op.

15 gr gelatine (waarvan ½ blaadje rood), plm. 1 dl vruchtenpuree van verse vruchten, plm. 75 gr suiker, 1 l yoghurt, 2 pakjes vanillesuiker.

YOGHURTPUDDING MET VRUCHTENMOES

Verwarm de vruchtenpuree met de suiker en week intussen de gelatine minstens 10 minuten in ruim water. Knijp de blaadjes gelatine uit en voeg ze bij de vruchtenpuree (van het vuur). Laat het mengsel, onder roeren, afkoelen en vermeng het met de yoghurt. Doe de puddingmassa, wanneer ze enigszins geleiachtig wordt, in een met slaolie bestreken vorm en laat haar volkomen koud en stijf worden. Keer de pudding op een glazen schotel om en garneer hem met enige van de vruchten, die voor de puree zijn gebruikt, bv. frambozen en bessen. Geef er afzonderlijk vanillesaus bij.

Plm. ½ l half bessensap, half water, plm. 60 gr suiker, 350 gr frambozen, sago of aardappelmeel, een stukje citroenschil, 1 eiwit, ¾ l yoghurt.

LUCHTIGE FRAMBOZENVLA MET YOGHURT

Breng het bessensap met het water, de suiker en de citroenschil langzaam aan de kook. Bind het sap, tamelijk dik, met de sago of het aardappelmeel en schep er daarna luchtig de schoongemaakte gewassen en zo droog mogelijk uitgelekte frambozen en het zeer stijfgeklopte eiwit door. Doe de massa over in een vlaschaal en giet er de yoghurt, die met wat suiker vermengd is, overheen.

1 l yoghurt, 1 dl limonadesiroop.

YOGHURT MET LIMONADESIROOP

Vermeng de yoghurt met de limonadesiroop en dien het gerecht in glazen, desverkiezend met een rietje en een waaierwafel, op.

3 l karnemelk, wat basterdsuiker of bruine suiker, 2 à 3 beschuiten, kaneel.

HANGOP MAKEN

Leg in een vergiet een, in koud water uitgespoelde, goed uitgewrongen doek, plaats het vergiet in een teiltje en giet er de karnemelk in. Laat de karnemelk toegedekt met een deksel, gedurende een nacht uitlekken, klop de dikke massa, die in de doek is achtergebleven, met een garde op, roer er basterdsuiker met kaneel of bruine suiker door en strooi er de gestampte beschuit over.

GERECHTEN VAN HANGOP

Alle recepten, die voor yoghurt werden gegeven, kunnen ook voor hangop worden toegepast, echter bij voorkeur die, welke met compote of vruchten worden bereid.

2 delen zoete melk, 1 deel karnemelk ofwel 2 l yoghurt.

KWARK MAKEN

Breng de melk aan de kook, laat haar afkoelen tot ze lauw is, voeg er de karnemelk aan toe en giet de massa in een klein sloopje. Hang dit aan de waterkraan boven de gootsteen en laat het mengsel gedurende een nacht uitlekken. Gebruik de aldus verkregen kwark of „platte kaas" op dezelfde wijze als yoghurt en roer er, wanneer zij te stijf mocht zijn, wat melk of vruchtensap door. In plaats van een mengsel van zoete melk en karnemelk kan men ook yoghurt gebruiken, waarvan men, na het uitlekken, ongeveer de helft overhoudt.

E VLAAS

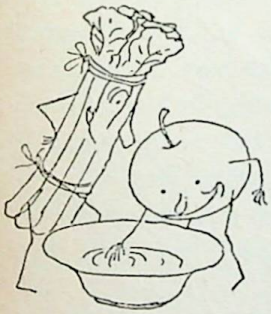
¾ l melk, 35 gr custard (wanneer geen ei wordt gebruikt) of 30 gr custard of mai-

VANILLEVLA OF CUSTARDVLA

Houd een weinig van de melk achter en breng de rest met het vanillestokje langzaam aan de

zena en 1 ei, 45 gr suiker (½ vanillestokje of 1 pakje vanillesuiker).

Voor de vla: zie 1e recept.
Verdere benodigdheden: 4 stelen rabarber of 2 grote, zure appelen, suiker naar smaak, 1 dl bessensap, 1 dl water, nog plm. 60 gr suiker, ½ eetlepel sago of aardappelmeel, ½ theelepel zuiver wit krijt.



Voor de vla: zie 1e recept.
Verdere benodigdheden: 4 beschuiten, plm. 1½ dl melk, een stukje boter, wat jam of rabarmoes, desverkiezend 1 ei en wat geraspte citroen- of sinaasappelschil.

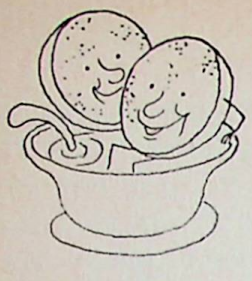
kook. Roer het ei met de suiker (en de vanillesuiker) tot een gladde massa, meng er de custard of maizena door en maak er dan met de achtergehouden melk een dun papje van. Giet dit, roerende, bij de kokende melk, laat de massa even doorkoken en neem haar van het vuur. Breng de vla over in een, met koud water omgespoelde, glazen schaal en dien haar koud op. N.B.: Wanneer custard wordt gebruikt, blijft de vanillesuiker achterwege.

VANILLEVLA MET RABARBER OF GERASPTE APPEL EN BESSENSAP

Bereid een vanillevla als in het 1e recept werd beschreven. Snijd de rabarber in stukjes, was ze en laat ze met het aanhangende water tot moes koken. Bind dit met aangemengde sago of aangemengd aardappelmeel. Roer er, van het vuur, het krijt en de suiker door (er is door het toevoegen van krijt veel minder suiker nodig) en laat het moes bekoelen. Rasp de geschilde appelen wanneer geen rabarber gebruikt wordt, op een glazen rasp, vermeng ze met wat suiker. Breng het bessensap met water en suiker aan de kook, bind het met wat sago of aardappelmeel en laat het even bekoelen. Doe het rabarbermoes of de geraspte appelen in een vlaschaal, giet er een gedeelte van het bessensap en daarna de vla op en laat de massa koud worden. Giet er ten slotte, even voor het opdienen, het overige bessensap op.

VANILLEVLA MET BESCHUIT

Leg de beschuiten op een grote, niet te platte schotel, klop het ei met het smaakje, voeg er de melk bij (of gebruik alleen melk) en giet het mengsel over de beschuiten. Bedruip ze met het vocht, tot ze geheel doorweekt, maar niet te slap geworden zijn. Laat de boter in een koekenpan bruin worden. Leg er de beschuiten in en bak ze aan weerszijden bruin. Bestrijk ze met jam of ra-



barbermoes, giet er de vanillevla over en dien het gerecht warm of koud op. N.B.: Men kan de melk ook alleen met de losgeklopte dooier vermengen en het stijfgeklopte eiwit als garnering voor het gerecht gebruiken.

Voor de vla: zie het 1e recept.
Verdere benodigdheden: wat verse vruchten, wat jam of wat chocoladehagelslag, wat suiker.

VANILLEVLA MET SNEEUWBALLETJES

Bereid een vanillevla als in het 1e recept aangegeven, maar houd het eiwit achter. Klop het stijf, vermeng het met wat suiker en vorm er met twee eetlepels balletjes van. Laat ze in de hete, maar niet kokende melk, die voor de vla bestemd is, glijden en langzaam stollen. Schep ze met een schuimspaan uit de pan en leg ze op de vanillevla. Leg op elke sneeuwbal een vers rood vruchtje of wat jam, of strooi er wat hagelslag op.

¼ l bessensap, ¼ l water, een stukje pijpkaneel of citroenschil, plm. 75 gr suiker, 50 gr krenten, 75 à 100 gr rozijnen, custard- of vanillevla van plm. ½ l melk, wat aardappelmeel.

DEENSE VLA

Laat het smaakje in het bessensap, dat met het water vermengd is, op een zacht vuurtje enige tijd trekken. Los er de suiker in op en laat de goed gewassen krenten en rozijnen, die van de steeltjes ontdaan zijn, plm. 10 min. zachtjes in het bessensap koken. Bind het vocht met het aangemengde aardappelmeel en giet de gebonden saus in een vlaschaal, nadat de pijpkaneel of citroenschil verwijderd is. Giet er de vla over en dien het gerecht koud op.

4 middelmatig grote appelen, bij voorkeur goudreinetten, ⅛ l bessensap, ⅛ l water, plm. 90 gr suiker, 2 pakjes vanillesuiker, custard- of vanillevla van ½ l melk, een klein scheutje rum, arak of rum-essence, sago of aardappelmeel.

NOORS GERECHT

Schil de appelen en rasp ze op een grove rasp. Doe de geraspte appelen in een vlaschaal, strooi er suiker en vanillesuiker over, en giet er het met suiker vermengde vruchtensap, dat met aardappelmeel of sago gebonden is en tevoren met het water vermengd is, nog warm overheen, hetgeen het verkleuren van de appelen voorkomt. Bereid de vla op de gewone wijze, vermeng haar, wanneer ze afgekoeld is met rum, arak of essence en giet haar

over de geraspte appels. N.B.: Op een koude dag kan men dit gerecht ook in de oven bereiden, hetgeen bijzonder smakelijk is. Daarvoor bestrooit men de bovenste laag vla met een dun laagje paneermeel en een beetje kaneel, legt hier en daar een klontje boter en laat er in de oven een bruin korstje op komen. Wie geen oven bezit, doet alle ingrediënten warm in de schotel, strooit er paneermeel en kaneel op en giet er een klein beetje gesmolten, lichtbruin gebraden boter over.

½ l melk, 1 ei, 45 gr suiker, 20 gr maizena, een stukje sinaasappelschil, het sap van 1 grote sinaasappel.

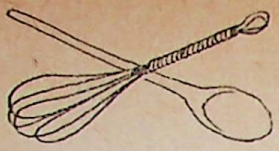
EENVOUDIGE SINAASAPPELVLA

Breng de melk met de schil langzaam aan de kook. Roer de eierdooier met de maizena glad, voeg een weinig achtergehouden melk en de suiker toe en giet het papje roerende bij de kokende melk. Laat de vla even doorkoken, neem haar van het vuur, verwijder de schil, laat haar bijna koud worden en roer er dan het gezeefde sinaasappelsap door. Breng de vla in een glazen schaal over en garneer het gerecht met stijfgeklopt eiwit, waardoor wat suiker is geroerd.

¾ l melk, 75 gr griesmeel, 45 gr suiker, desverkiezend 1 ei, een stukje sinaasappelschil, 2 sinaasappelen, 1 mandarijn, ¼ l yoghurt, desverkiezend een paar vruchtjes voor garnering.

SINAASAPPEL-MANDARIJNENVLA

Kook op de gewone wijze tamelijk stijve griesmeelpudding met een stukje sinaasappelschil en vermeng hem, wanneer een ei gebruikt wordt, van het vuur, met de even losgeklopte eierdooier. Roer er, wanneer de pudding wat bekoeld is, het uitgeperste, gezeefde sap van de beide sinaasappelen door en schep er vervolgens zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit door. Breng de vla in een glazen schaal over, plaats in het midden de gepelde mandarijn, die voorzichtig naar alle kanten is uitgebogen en garneer met de, in een doek of sloop uitgelekte, gezoete yoghurt, die er bijwijze van slagroom opgespoten wordt. Strooi er ten slotte nog de in stukjes gehakte vruchtjes op.



150 gr lange vingers of puddingbiscuits, melk, wat frambozenjam, ½ l vrij zoete dikke vanillevla of custard, 1 ei, het sap van 2 sinaasappelen.

SINAASAPPELVLA MET BISCUITS

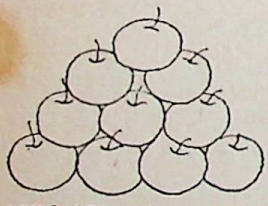
Bestrijk de lange vingers, nadat ze even in melk geweekt zijn, aan de donkere kant met de jam en plaats ze stevig, in de vorm van een cirkel, rechtop tegen elkaar. Klop het eiwit zeer stijf. Vermeng de vla, wanneer ze wat bekoeld is, met het gezeefde sap, schep er het eiwit luchtig doorheen en giet de vla over de biscuits.

Appelmoes van plm. ¾ kg appelen, 2 bananen, het sap van ½ citroen, suiker naar smaak, vanillevla van ½ l melk, wafeltjes voor garnering.

APPELMOES-BANANENVLA

Leg in een glazen schaal een laag appelmoes, bedek het met plakjes banaan, druppel er wat citroensap over en strooi er wat suiker op. Zorg dat de bovenste laag uit appelmoes bestaat en bedek het geheel met de ijskoude vanillevla. Steek hier en daar, even voor het opdienen, een wafeltje voor garnering.

100 à 150 gr lange vingers, plm. 2 dl appelmoes, een beetje warme melk of wat rum, ½ l niet te dunne vanille- of custardvla, 1 ei, wat suiker en kaneel.



APPELPYRAMIDE

Bedruip de lange vingers met wat warme melk of een beetje rum en bestrijk ze met wat appelmoes. Zet de koekjes in de vorm van een pyramide op elkaar en giet er de nog warme vla overheen. Laat het mengsel koud worden. Klop het eiwit, onder telkens toevoegen van een beetje suiker, stijf en enigszins taai. Strijk het over de vla uit en stuif er tenslotte een heel dun laagje kaneel (ook cacaopoeder kan dienst doen) overheen.

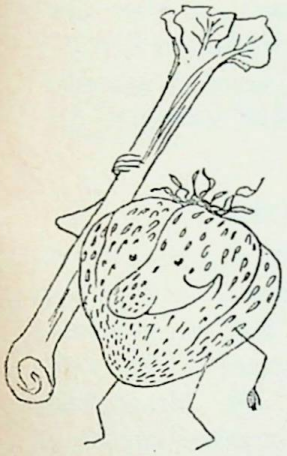
100 à 650 gr lange vingers of puddingbiscuits, compote van 250 gr cranberries, vanillevla van ½ l melk.

CRANBERRIEVLA MET PUDDINGBISCUITS

Kook van de canberries een dikke compote. Leg de puddingbiscuits zo stevig mogelijk naast elkaar in een grote vlaschaal, giet er de warme cranberriecompote overheen, maar houd er een klein gedeelte van achter. Giet de vla, wanneer de cranberrie compote door het afkoelen wat meer gebonden is, eveneens in de vlaschaal en laat het gerecht volkomen koud worden. Garneer het toetje met een dun laagje van de achtergehouden com-

pote, die er even voor het opdienen overheen gegoten wordt, èn met bergjes stijfgeklopt eiwit.

½ kg aardbeien, ½ kg rabarber, 1 dl water, 125 gr suiker, 2 pakjes vanillesuiker, citroenvla (gemaakt van pakjes pudding), van ½ l melk, wat aardappelmeel.



AARDBEIEN-RABARBERVLA

Ontdoe de aardbeien van steeltjes en blaadjes, was ze en laat ze in een vergiet uitdruipen. Kook van water en suiker een dun stroopje. Snijd de rabarber (liefst met rode schil) in stukjes van plm. 2 cm, leg ze in het stroopje en plaats het pannetje in een andere pan met kokend water. Laat de stukjes rabarber au bain Marie gaar worden, maar zorg er voor dat ze niet stuk gaan. Voeg er daarna, van het vuur, de aardbeien aan toe, strooi er de vanillesuiker over en laat de aardbeien zacht worden in het vocht. Maak intussen op de gewone wijze citroenvla, giet haar in een glazen schaal, bedek haar met de vruchten, die met een schuimspaan uit het vocht zijn geschept. Breng het vocht aan de kook en bind het met wat aardappelmeel. Giet het vocht over de vruchten, laat het gerecht koud worden en dien het daarna op.

½ l vanille- of custardvla, 2 à 3 eetlepels rum of wat essence, 1 eiwit of ⅛ l slagroom, 6 à 7 handperen, wat bessengelei of abrikozenjam.

RUMVLA MET PEREN

Roer de rum door de vla, wanneer ze bekoeld is. Schil de peren, halveer ze, verwijder de klokhuizen en leg ze in een warme suikerstroop, waaraan desverkiezend een stukje citroenschil is toegevoegd. Laat ze, zonder te koken, doorschijnend worden, schep ze uit het vocht en leg ze op de vla, die in een glazen schaal is gedaan. Vul ze met de gelei of jam en garneer het gerechtje met stijfgeklopt eiwit of slagroom, die met wat poedersuiker is vermengd.

Voor de caramel: 125 gr suiker. Verdere benodigdheden voor de vla: ¾ l melk, 35 gr custard, 30 gr suiker, een stukje citroenschil. Voor de garnering: wat rose schuimpjes.

CARAMELVLA

Doe de suiker in een ijzeren pannetje en brand haar tot caramel. Roer er pas op het laatst in en wacht tot het mengsel een beetje bruist. Breng intussen de melk met de citroenschil langzaam aan de kook en giet de kokende melk, van het

Vanillevla of custardvla van ¾ l melk, 8 bitterkoekjes (plm.75 gr), abrikozenjam, desverkiezend wat rum.

vuur, bij de caramel. Laat alles op een zacht vuurtje oplossen en opnieuw aan de kook komen, voeg de custard, die met de suiker en een beetje achtergehouden melk tot een dun papje is geroerd, roerende toe en laat de vla even doorkoken. Verwijder de citroenschil, breng de vla over in een glazen schaal en garneer haar na bekoeling met de rose schuimpjes, die men er op kan leggen, of fijn gestampt er over kan strooien. N.B.: In plaats van schuimpjes kan ook stijfgeklopt eiwit als garnering worden gebruikt. De dooier wordt dan in de vla verwerkt (zie recept vanillevla).

VANILLEVLA MET BITTERKOEKJES

Laat de bitterkoekjes in de melk, die voor de vla aan de kook wordt gebracht, weken, neem ze met een schuimspaan uit de melk, laat ze uitlekken en leg ze in een vlaschaal. Druppel er desverkiezend wat rum op, leg op elk bitterkoekje een beetje jam en giet er de warme vanillevla overheen.

VANILLEVLA MET PUDDINGBISCUITS

Bereid ze als vanillevla met bitterkoekjes, maar neem 50 gr puddingbiscuits of lange vingers, in plaats van bitterkoekjes en druppel slechts wat warme melk op de biscuits, daar de koekjes in de melk gemakkelijk breken.

VANILLEVLA MET VRUCHTEN

Maak een of meer soorten vruchten schoon en bereid ze als vruchtensla. Giet er, slechts even voor het opdienen, de koude vanillevla overheen.

¾ l melk, 35 gr cacaopoeder, 75 gr suiker, 35 gr maizena, 1 ei.

CHOCOLADEVLA

Breng de melk aan de kook, maar houd er een beetje van achter. Roer de eierdooier met de suiker glad, voeg de maizena, die met het cacao-

poeder vermengd is toe en daarna de melk. Roer alles tot een dun papje, giet het bij de kokende melk, laat de vla, onder roeren, even doorkoken en daarna bekoelen. Klop het eiwit met suiker stijf en leg het, in kleine bergjes, op de vla of garneer de vla met hele of fijn gestampte schuimpjes.

7 dl melk, 35 gr maizena of custard, 75 gr suiker, ½ dl sterke, gefiltreerde koffie, ⅛ l koffieroom of wat schuimpjes.

KOFFIEVLA

Breng de melk aan de kook, maar houd er een beetje van achter. Roer maizena of custard, die met de suiker vermengd is. met de achtergehouden melk tot een dun papje, giet dit, roerende, bij de kokende melk en laat de vla even doorkoken. Laat haar wat bekoelen en roer er daarna het koffie-extract door. Dien de vla, met de koffieroom afzonderlijk of met de schuimpjes gegarneerd, op.

½ l vanillevla, ½ l chocolade- of caramelvla.

CRÈME PANACHÉE

Zorg dat de beide vlasoorten even dik zijn, laat ze een beetje afkoelen en giet ze, tegelijk, terwijl men het ene steelpannetje in de rechter-, het andere in de linkerhand houdt, in een vlaschaal, zo dat ze met twee verschilllend gekleurde soorten vla wordt gevuld.

¾ l melk, 35 gr rijst, zout, een stukje citroenschil, 1 ei, 45 gr suiker, 20 gr custardpoeder, wat abrikozenjam.

ROOMRIJSTVLA MET ABRIKOZENJAM

Kook rijstepap van melk, rijst, zout en een stukje citroenschil. Roer de eierdooier met de suiker glad, roer er het custardpoeder en een beetje koude melk door en giet het papje roerende bij de kokende rijst. Laat de vla onder roeren even koken, neem haar van het vuur, verwijder de citroenschil en garneer het gerecht, wanneer het koud geworden is, met het stijfgeklopte eiwit en de abrikozenjam.

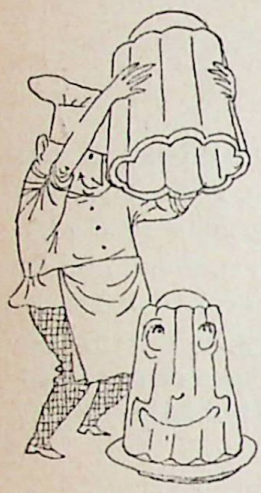
NAGERECHTEN

F. EENVOUDIGE, KOUDE PUDDINGEN

1 l melk, 100 gr maizena of 90 gr maizena en 1 ei, 75 gr suiker, een stukje vanille of citroenschil.

MAIZENAPUDDING

Breng de melk met het smaakje en het zout heel langzaam aan de kook, maar houd er een klein beetje van achter. Roer de maizena met de achtergehouden melk tot een dun papje ofwel: roer het ei met de suiker glad, voeg de maizena en vervolgens de melk toe en roer er een dun papje van. Giet het, roerende, bij de kokende melk, laat de pudding even doorkoken, breng de massa in een, met koud water omgespoelde, vorm over en geef de maizenapudding met: bessensapsaus of andere vruchtensaus, chocolade- of caramelsaus, vruchtenmoes of vruchtencompote.



CUSTARDPUDDING

Bereid deze pudding als maizenapudding en dien het gerecht op met dezelfde sausen of vruchten, als die, welke bij maizenapudding werden vermeld.

1 l melk, 100 gr maizena of 90 gr maizena en 1 ei, 75 gr suiker, een stukje vanille of citroenschil. Voor het vulsel: aardbeien, kersen, pruimen, abrikozen, perziken, bosbessen, kwetsen, veenbessen of cranberries.

MAIZENARAND MET VRUCHTEN

Meet de inhoud van de rand, spoel hem met koud water om en vul hem met de puddingmassa, die bereid is als maizenapudding. Maak van een der genoemde vruchtensoorten (vers, diepvries of ingemaakt) compote op de wijze, als in het desbetreffende hoofdstuk vermeld. Bind het sap vrij dik met aangemengde sago of aardappelmeel, leg de vruchten (diepvries of ingemaakte vruchten laten uitlekken en zonder verwarmen of koken gebruiken) in de rand. Giet er een gedeelte van het sap overheen en gebruik de overige vruchten met het sap er afzonderlijk bij.

¾ l melk, 90 gr maizena, 2 eiwitten, 75 gr suiker, een stukje vanille of citroenschil. Voor de garnering: 1 klein blikje ananas,

SNEEUWPUDDING (met ananas en abrikozen)

Bereid maizenapudding met citroen- of vanillesmaak, als voor gewone maizenapudding werd aangegeven. Laat de pudding, van het vuur, wat

50 gr gedroogde abrikozen, wat citroensap, sago of aardappelmeel om te binden.

bekoelen, schep er dan het eiwit zo luchtig mogelijk door en breng de massa in een, met koud water omgespoelde, puddingvorm over. Laat de pudding koud en stijf worden, stort hem op een glazen schotel en leg er een dikke rand omheen van de in kleine stukjes gesneden ananas, met de geweekte en eveneens in kleine stukjes gesneden abrikozen en het sap, dat met wat citroensap en suiker vermengd en op het vuur even gebonden is. In plaats van een combinatie van deze beide soorten vruchten, die zeer fijn en smakelijk is, kan men natuurlijk ook één van beide soorten nemen. N.B.: Om te voorkomen, dat het eiwit uitzakt, mag het vooral niet bij een te veel afgekoelde pudding worden gevoegd. Is de massa echter te heet, dan wordt het eiwit korrelig — een temperatuur van plm. 70 gr is goed.

1 l melk, 90 gr maizena, 45 gr cacaopoeder, 90 gr suiker, 1 ei.

CHOCOLADEPUDDING

Meng de maizena en het cacaopoeder droog dooreen. Roer de eierdooier met de suiker glad, voeg er het droge mengsel bij en roer er daarna, met wat koude melk, een papje van. Breng intussen de overige melk aan de kook, giet er roerende het papje bij en laat de pudding onder roeren even doorkoken. Klop het eiwit stijf en vermeng de puddingmassa, wanneer ze een beetje bekoeld is, zo luchtig mogelijk met het stijfgeklopte eiwit. Breng de massa in een, met koud water omgespoelde, vorm over en stort de pudding, na bekoeling, op een schotel. Geef er warme of koude vanillesaus of een kannetje schenkroom (koffieroom of koffiemelk) bij ofwel garneer de pudding met stijfgeklopte slagroom. Ook dun rabarbermoes smaakt uitstekend bij deze pudding.

Voor de „lijfjes": 1 l melk, 80 gr maizena, 20 gr frambozenpuddingpoeder, 90 gr suiker, een stukje ci-

PUDDINGMANNETJES (voor een kinderverjaardag - plm. 6 stuks)

Maak op de gewone wijze rose, stijve pudding van maizena met puddingpoeder en bovendien

← *Schuimige sinaasappelpudding*

troenschil, iets zout. Voor de „hoofdjes": ¼ l melk, 25 gr maizena, 2 afgestreken eetlepels cacaopoeder, 25 gr suiker.
Voor de garnering: 50 gr amandelen, 50 gr rozijnen, 6 gedroogde abrikozen of andere, licht gekleurde vruchten, een stukje sucade, een stukje ijzerdraad, een paar wafeltjes.

stijve chocoladepudding. Doe de eerste pudding in kleine, met water omgespoelde, kopjes, de laatste in eierdopjes. Stort de rose puddinkjes op schoteltjes, waarop een klein papieren kleedje is gelegd, stort er de chocoladepuddinkjes bovenop. Maak ogen, neus en mond van kleine stukjes gepelde amandelen of pinda's; een kraag van gehalveerde, ongepelde amandelen (deze steekt men tussen chocolade- en rose puddinkjes); hoedjes van een stukje wafel. Neem de ijzerdraadjes voor de armpjes zo lang, dat ze door de lijfjes gestoken kunnen worden. Knip enige korte ijzerdraadjes voor de paraplustokjes. Rijg aan de ene kant van de ijzerdraadjes 3 à 4 rozijnen en bevestig de stokjes, met behulp van een draadje garen, aan de andere kant van de zgn. hand. Steek de lange ijzerdraad door de puddinkjes, rijg er aan de andere kant de rozijnen aan en bevestig aan weerskanten een stukje sucade, een halve pruim of dadel, bij wijze van hand. Steek bovenop de paraplustok een abrikoos of andere licht gekleurde platte vrucht, bij wijze van scherm.

1 l melk, 100 gr maizena, 45 gr cacaopoeder, 90 gr suiker. Voor de garnering: 1 ons amandelen of gepelde pinda's, wat rose schuimpjes.

STEKELVARKENTJES (voor een kinderverjaardag- plm. 8 stuks)

Meng de maizena en het cacaopoeder met de suiker droog dooreen, maak er met wat koude melk een papje van en breng de overige melk aan de kook. Voeg er het papje roerende bij, laat de pudding even doorkoken en breng de massa in met koud water omgespoelde, ovaalvormige zandtaartvormpjes over. Stort de puddinkjes op schoteltjes, steek er gehalveerde, gepelde amandelen of pinda's, bij wijze van stekelvarkentjes, in en leg er een krans van rose, gestampte schuimpjes omheen.

8½ dl melk, 1½ dl sterke koffie, 100 gr maizena of custard, 90 à 100 gr suiker.

KOFFIEPUDDING

Breng de melk aan de kook. Meng de maizena of custard met de suiker en de koffie tot een papje aan, giet het, roerende, bij de kokende melk, laat

de massa even doorkoken en breng de pudding in een, met koud water omgespoelde, vorm over. Stort de pudding en geef er vanillesaus of schenkroom (zie recept voor chocoladepudding) bij.

Voor de caramel: 160 gr suiker. Voor de pudding: 1 l melk, 90 gr maizena, 1 ei, 40 gr suiker, een stukje citroenschil.

CARAMELPUDDING

Bereid de pudding op dezelfde wijze als caramelvla, maar gebruik maizena in plaats van custard. Verwijder na het koken het stukje citroenschil, laat de pudding koud worden, stort hem en geef hem met vanillesaus, schenkroom (zie chocoladepudding), slagroom of gestampte schuimpjes.

Voor de caramel: 160 gr suiker. Voor de pudding: zie koffiepudding, maar gebruik plm. 75 gr suiker.

HOPJESPUDDING

Bereid deze pudding als caramelpudding, maar vervang de maizenapudding door koffiepudding. Geef er dezelfde soorten saus bij als die, welke voor caramelpudding werden genoemd.

1 l melk, 100 gr griesmeel, 75 gr suiker, 1 ei, een stukje vanille, citroen- of sinaasappelschil.

GRIESMEELPUDDING

Breng de melk met het smaakje aan de kook, meng het griesmeel met de suiker droog doorheen, giet dit, in een dun „straaltje", roerende bij de kokende melk en laat de massa, onder af en toe roeren, plm. 10 minuten inkoken tot een stevige pap. Roer er, van het vuur, de even losgeklopte eierdooier door en schep er vervolgens, wanneer de massa een beetje bekoeld is, het stijfgeklopte eiwit luchtig doorheen. (Zie opmerking bij sneeuwpudding.) Geef er dezelfde sausen bij als die, welke voor maizenapudding werden vermeld.

GRIESMEELPUDDING MET EEN VULSEL

Men kan griesmeelpudding smakelijker maken door er een vulsel aan toe te voegen. Gewassen rozijnen worden daartoe, met het griesmeel,

meegekookt. Gemalen of gesnipperde amandelen, pinda's of noten, ook snippers (of geraspte sinaasappelschil met suiker, die in een jampotje werd bewaard), sucade of gedroogde, ontpitte pruimen, die tevoren 2 × 24 uur geweekt zijn, worden er, nadat de pudding gekookt is, aan toegevoegd. In dit geval echter geen stijfgeklopt eiwit gebruiken, maar een heel ei of in het geheel geen ei.

1 l melk, 100 gr griesmeel, 75 gr suiker, 1 ei, een stukje vanille, citroen- of sinaasappelschil, 50 gr gemalen amandelen, pruimen. noten, sucade, rozijnen, krenten of vruchtjes, enz.

GRIESMEELRAND MET VRUCHTEN

Meet de inhoud van de rand, spoel hem met koud water om en vul hem met de puddingmassa, die bereid is als griesmeelpudding, maar waardoor, desverkiezend, 50 gr gemalen of gehakte amandelen werden geroerd. (Men kan de amandelen ook door enige druppels amandelolie vervangen.) Vul de rand met vruchten, op dezelfde wijze als in het recept: maizenarand met vruchten, werd aangegeven.

1 l melk, 100 gr griesmeel, 75 gr suiker, 1 ei, een stukje citroenschil of sinaasappelschil. Voor het vulsel en de saus: 4 geurige, zachte handperen, een stukje vanille; ¼ l chocoladesaus.

GRIESMEELRAND MET PEREN EN CHOCOLADESAUS

Meet de inhoud van de rand, spoel hem met koud water om en vul hem met de puddingmassa, die bereid is als griesmeelpudding. Maak van de peren compote. Vul de rand met de compote, leg er de overige, gehalveerde peren omheen en giet koude chocoladesaus over de peren en hier en daar een beetje over de rand.

1 l melk, 110 gr griesmeel, 45 gr cacaopoeder, 90 gr suiker, 1 ei. Voor de saus: vanille- of custardsaus van ½ l melk, wat amandelolie of -essence, 1 eetlepel gemalen of gehakte amandelen.

CHOCOLADEGRIESPUDDING MET AMANDELSAUS

Meng het cacaopoeder met het griesmeel droog dooreen, voeg de suiker toe en handel verder, als voor het bereiden van griesmeelpudding. Meng de amandelen en de amandelolie of -essence door de saus, wanneer ze koud geworden is, giet er een klein gedeelte van over de pudding en geef er de rest afzonderlijk bij.

NAGERECHTEN

¾ l melk, 75 gr griesmeel, 60 gr suiker, 1 ei, 2 pakjes vanillesuiker, 100 gr bitterkoekjes, puree van plm. ½ kg geurige aardbeien, wat citroensap en suiker.

VANILLEGRIESPUDDING MET BITTERKOEKJES EN AARDBEIENPUREE

Maak griesmeelpudding, als in het betreffende recept beschreven, en breng de massa in een ronde, vuurvaste schotel over. Stort de pudding, wanneer hij koud is en leg er de bitterkoekjes bovenop. Giet hierover de aardbeienpuree (de aardbeien wassen en door een zeef wrijven), met wat suiker en citroensap naar smaak vermengd, en garneer met enige achtergehouden aardbeien en bitterkoekjes.

7½ dl bessensap, 2½ dl water, een stukje pijpkaneel, 125 gr griesmeel, 175 gr suiker.

RÖD GRÖD

Breng het sap met het water en de pijpkaneel langzaam aan de kook. Strooi er, roerende, het griesmeel in, dat met de suiker is vermengd, en laat de pudding, onder af en toe roeren, plm. 10 minuten zachtjes koken. Breng de massa in een, met koud water omgespoelde, vorm over, stort de pudding en geef er vanillesaus of custardsaus bij.

1 l melk, 100 gr crème de riz (gemalen rijst of kindermeel), 75 gr suiker, een stukje citroenschil, ½ ons rode vruchtjes, 1 ei, ½ l vruchtensaus.

SNEEUWKRANS MET VRUCHTENSAUS (eenvoudige kerstpudding)

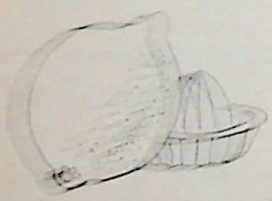
Breng de melk met een citroenschil langzaam aan de kook, maar houd er een beetje van achter en meng hiermee de crème de riz, met de suiker vermengd, tot een papje aan. Giet het, roerende, bij de kokende melk en laat de pudding, onder af en toe roeren, in plm. 10 minuten zachtjes gaar koken. Roer er, van het vuur, de losgeklopte eierdooier door en, wanneer de massa wat bekoeld is, zo luchtig mogelijk het stijfgeklopte eiwit. Breng de pudding over in een, met koud water omgespoelde, rijstrandvorm, waarvan de bodem op gelijke afstanden belegd is met de gehalveerde vruchtjes langs de buitenste en binnenste (pijp!) rand. Stort hem, na bekoeling en giet er een gedeelte van de saus omheen. Plaats in het midden van de rand een kerstfiguurtje en geef er de overige saus afzonderlijk bij.

1 l melk, 100 gr rijst, 80 gr suiker, een stukje vanille of citroenschil, 35 gr custard, iets zout.

RIJSTPUDDING

Kook rijstepap van melk, rijst, zout en vanille of citroenschil. Voeg, wanneer de rijst gaar is, het custardpoeder en de suiker, die met een beetje koude melk zijn aangemaakt, onder roeren toe, laat de pudding even aan de kook komen en breng de massa daarna in een, met koud water omgespoelde, puddingvorm over. Laat de pudding koud en stijf worden (vrij lang voor het gebruik bereiden) en geef er vruchtencompote (bij voorkeur van gedroogde abrikozen), een vruchtensaus of chocoladesaus, waaraan een stukje citroenschil is toegevoegd, bij.

½ l water, 175 gr rijst, de schil van 1 hele citroen, 125 gr suiker, het sap van 2 citroenen.



CITROENRIJSTPUDDING (Riz glacé)

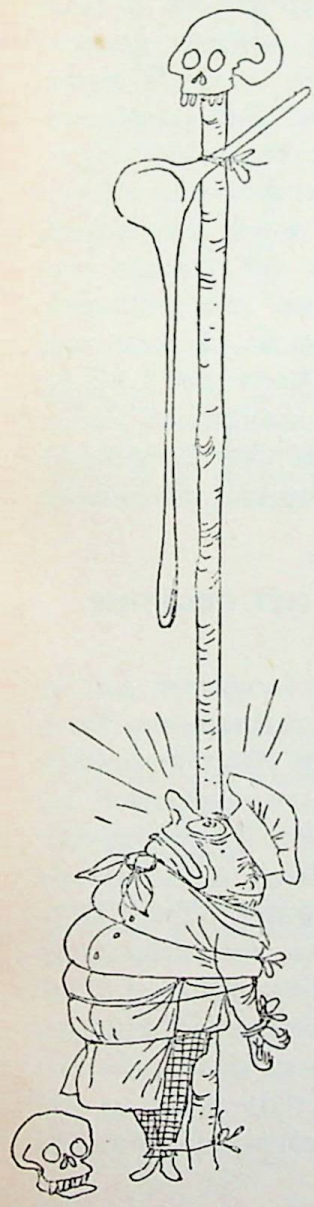
Breng het water met de citroenschil aan de kook, strooi er de gewassen rijst in, roer over de bodem van de pan zodra het water opnieuw kookt en laat de rijst droog en heel gaar koken in ruim kwart uur. Verwijder, van het vuur, de citroenschil en stelp het citroensap, waaraan de suiker is toegevoegd, voorzichtig door de rijst. Breng de massa in een, met koud water omgespoelde, vorm over, laat de pudding bekoelen en geef er vanillesaus bij.

9 dl melk, 75 gr tapioca, 1 dl water, 15 gr custard, 60 gr suiker, iets zout.

TAPIOCAPUDDING

Laat de tapioca gedurende enige uren in het water weken en kook van melk, zout en de geweekte tapioca, pap, volgens het desbetreffende recept. Meng er ten slotte de custard, die met een weinig koude melk en de suiker tot een dun papje is geroerd, door, breng de massa in een, met koud water omgespoelde, puddingvorm over en geef de pudding, na bekoeling, met een of andere vruchtensaus, chocolade- of caramelsaus.

9 dl melk, 125 gr tapioca, 1½ dl water, een stukje citroenschil, 75 gr suiker, iets zout. Voor het vulsel: ½ kg kwetsen, vanillesaus van ¼ l melk.



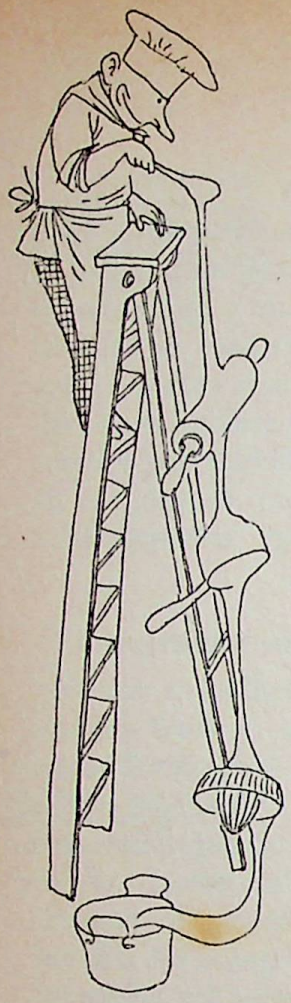
TAPIOCARAND MET KWETSEN

Bereid de tapioca als tapiocapudding, maar bind de massa niet met custard. Breng de pudding in een, met koud water omgespoelde, rijstrandvorm over, laat hem bekoelen, stort hem en vul hem met de ontpitte pruimen, waarvan compote is gekookt. Gebruik het sap van de pruimen voor puddingsaus of dgl. en giet onmiddellijk voordat de rand wordt opgediend over de pruimen de vanillesaus. Garneer met enige achtergehouden pruimen.

BINDKRACHT EN GEBRUIK VAN GELATINE

Wie op de hoogte is met de bindkracht van gelatine, kan altijd zelf berekenen, hoeveel gelatine er voor een bepaald gerecht nodig is. Gelatine heeft ongeveer 8 uur nodig om volkomen stijf te worden. In de zomermaanden bindt gelatine vanzelfsprekend minder vlug dan 's winters; het kan zijn nut hebben hiermede rekening te houden. Voor het *prepareren van een puddingvorm*, die met een gelatinemassa wordt gevuld, geldt het volgende: Spoel voor de zgn. gladde puddingen de vorm eenvoudig met koud water om. Bestrijk een vorm die voor een recept gebruikt wordt, waarin eieren verwerkt worden, steeds met een dun laagje slaolie of met rauw eiwit. In dat geval moet de vorm afgedekt worden, om uitdrogen van het eiwit te voorkomen. Benodigde hoeveelheid gelatine voor verschillende vloeistoffen of puree van vruchten:

1 dl stijfgeslagen room: 2 gr;
1 dl half room, half melk: 2 gr;
1 dl water, bouillon, caramelmelk, chocolademelk, melk, koffie: 2½ gr;
1 dl stijfgeslagen room met 1 stijfgeklopt eiwit: 2½ gr;
1 dl puree van vruchten of moes: 2½ gr;
1 dl karnemelk of vruchtonsap: 3 gr;
1 dl likeur (alcoholhoudend): 3½ à 4 gr;
1 stijfgeklopt eiwit: 1 gr.



Wordt een vla met eierdooiers gebonden en aan stijfgeslagen room toegevoegd (bavaroissoorten bijvoorbeeld), dan rekent men voor elke eierdooier, die gebruikt wordt, 1 gram gelatine minder.
Men kan het gewicht van de gelatine vrij nauwkeurig schatten door een blaadje op 2 gram te rekenen en 1 afgestreken eetlepel poedergelatine op 8 gr. Bladen gelatine moeten tevoren in ruim water, minstens 10 minuten worden geweekt — bij poedergelatine giet men roerende zoveel kokend water tot ze is opgelost. Een gelatineoplossing moet, wil het gerecht volkomen slagen, steeds van ongeveer dezelfde temperatuur zijn als de ingrediënten, waaraan ze wordt toegevoegd, omdat anders grote kans op het vormen van klontjes ontstaat, waardoor van een voldoende gebonden worden geen spraken is. *Bij koud weer* en in gevallen, dat *de pudding langer dan 3 à 4 uur kan staan om stijf te worden*, kan men per 10 bladen gelatine, 1 blad minder rekenen. Ook bij gebruik van grote hoeveelheden pudding kan iets minder gelatine worden genomen.

G. EENVOUDIGE PUDDINGEN MET GELATINE

NESSELRODEPUDDING

1 l melk, een stukje vanille, 60 gr suiker, 75 gr rozijnen, 50 gr sucade, 1 eetlepel snippers of geraspte sinaasappelschil, die met wat suiker in een jampotje werd bewaard, 50 gr amandelen, 25 gr gelatine.

Breng de melk met de vanille langzaam aan de kook. Los er, van het vuur, de suiker in op. Kook de gewassen rozijnen in weinig water gedurende plm. 10 minuten en voeg ze, van het vuur, bij de melk. Voeg ook de snippers, de gesnipperde sucade en de gehakte amandelen toe. Laat de gelatine 10 minuten in koud water weken, knijp de blaadjes stevig uit en los ze, roerende, in de warme melk op. Laat de pudding, onder af en toe roeren, geleiachtig worden en zie toe dat het vulsel niet meer zakt. Breng de massa daarna in een geprepareerde vorm over, laat de pudding stijf worden en geef er lange vingers, puddingsbiscuits of waaierwafels bij.

NAGERECHTEN

8 dl karnemelk, 1 dl citroensap (plm. 2 citroenen), wat geraspte citroenschil, plm. 175 gr suiker, 24 gr gelatine, 1 blad rode gelatine.

KARNEMELKPUDDING

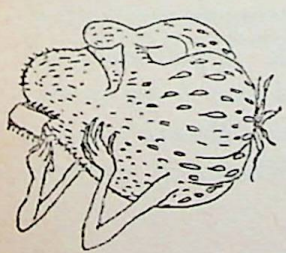
Los de suiker en het citroensap in zo weinig mogelijk kokend water op. Laat de gelatine 10 minuten in koud water weken, knijp de blaadjes uit en los ze in zo weinig mogelijk kokend water op. Giet de gelatineoplossing onder roeren bij het citroensap en giet het mengsel onder roeren bij de niet te koude karnemelk, die met de geraspte citroenschil is vermengd. Laat de massa, onder af en toe roeren, geleiachtig worden (van bodem en wand roeren, wanneer ze zich hierop heeft vastgezet) en breng haar daarna in een, met koud water omgespoelde, vorm over. Laat de pudding volkomen koud worden en geef er vanillesaus bij.

½ l dun rabarbermoes (½ kg rabarber gebruiken), 175 gr suiker, desverkiezend wat geraspte citroenschil, 12 gr gelatine, ½ blad rode gelatine.

RABARBERMOESPUDDING

Los de suiker in het warme moes op, week de gelatine 10 minuten in ruim koud water, knijp de blaadjes stevig uit en los ze, eveneens in het warme moes, op. Laat de pudding, onder af en toe roeren, geleiachtig worden (zie karnemelkpudding), breng de massa in een, met koud water omgespoelde, vorm over, laat de pudding volkomen koud en stijf worden en geef er vanillesaus bij.

½ l aardbeienpuree (van ½ kg geurige aardbeien met water en citroensap verdund), plm. 90 gr vruchtensuiker of basterdsuiker, 1 pakje vanillesuiker, 12 gr gelatine, ½ blad rode gelatine.



GLADDE AARDBEIENPUDDING

Wrijf de gewassen aardbeien door een fijne zeef, vermeng ze met het sap van plm. 1 citroen en wat water tot een hoeveelheid van ½ l verkregen is. Los de gelatine, die 10 minuten in ruim koud water geweekt is, in zo weinig mogelijk kokend water op, los de suiker en vanillesuiker in de puree op en giet de gelatine oplossing, roerende, met een dun straaltje bij de aardbeienpuree. Laat de pudding, onder af en toe roeren, geleiachtig worden (zie karnemelkpudding), breng de massa in een, met koud water omgespoelde, vorm over, laat de pudding volkomen koud en stijf worden en geef

er een kannetje schenkroom (niet stijfgeklopte slagroom, koffieroom of koffiemelk) bij ofwel garneer met stijfgeklopte slagroom, die met suiker en vanillesuiker is vermengd. N.B.: Om de pudding wat voordeliger te maken, kan men de helft van de aardbeienpuree gebruiken en voor het overige dun rabarbermoes toevoegen, hetgeen ook een zeer smakelijk resultaat geeft.

4 dl bessensap of half bessen- half frambozensap, 1 dl water, 100 gr suiker, 14 gr gelatine, ½ blad rode gelatine.

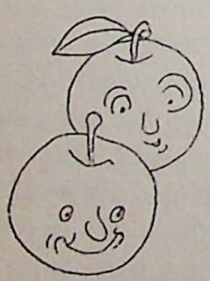
GLADDE BESSENSAPPUDDING

Los de suiker in het kokende water op. Laat de gelatine minstens 10 minuten in koud water weken, knijp de blaadjes uit en los ze met zo weinig mogelijk kokend water op. Giet ze in een dun straaltje en onder roeren, bij de suikeroplossing en giet de massa onder roeren bij het sap. Laat de pudding, onder af en toe roeren, geleiachtig worden (zie karnemelkpudding), breng de massa in een met koud water omgespoelde vorm over en laat de pudding volkomen koud en stijf worden. Geef er vanillesaus bij.

6 sinaasappelen, 1 citroen, water, plm. 125 gr suiker, wat geraspte citroen- en sinaasappelschil, 14 gr gelatine, ½ blad rode gelatine (de pudding wordt dan diep oranje van kleur).

GLADDE SINAASAPPELPUDDING

Pers de vruchten uit, zeef het sap en vul het met water aan tot ½ l vocht, nadat eerst de suiker in het water is opgelost. Bereid de pudding verder, zoals voor gladde bessensappudding werd aangegeven. Garneer de pudding met partjes of schijfjes sinaasappel met schil en desverkiezend met stijfgeslagen room, die met wat suiker en vanillesuiker is vermengd.



APPELMOESPUDDING

Bereid deze pudding als voor rabarbermoespudding werd beschreven, maar gebruik appelmoes, in plaats van rabarbermoes, bereid van ½ kg moesappelen. Geef de pudding met vanillesaus of met schenkroom (koffieroom of koffiemelk) en een wafeltje.

½ l abrikozenmoes (van 125 gr gedroogde abrikozen en 4 dl water met 1 eetlepel citroensap), 125 gr suiker, 12½ gr gelatine.

ABRIKOZENMOESPUDDING

Wrijf de geweekte en zacht gekookte abrikozen door een fijne zeef en bereid de pudding verder, zoals voor rabarbermoespudding werd beschreven. Geef er vanillesaus of stijfgeklopte slagroom, welke laatste met enige achtergehouden abrikozen gegarneerd wordt, bij.

4 stevige, zure appelen, 50 gr rozijnen, wat snippers en sucade, pijpkaneel of citroenschil, ½ l water, plm. 175 gr suiker, 1 dl bessensap of frambozensap, 15 gr gelatine.

HARLEKIJNPUDDING

Snijd de geschilde appelen in mooie, gelijke blokjes en laat ze in het water, waaraan kaneel of citroenschil en suiker zijn toegevoegd, gaar worden, maar niet koken. Schep ze uit de pan en kook de gewassen rozijnen 10 minuten in het kookvocht van de appelen. Schep de rozijnen er uit. Vul het vocht, zo nodig, met water bij tot ½ l, voeg het bessensap toe, laat de gelatine 10 minuten in ruim koud water weken, knijp de blaadjes uit en voeg ze bij het warme vocht. Laat het sap wat gebonden worden en schep er de blokjes appel, de rozijnen, de snippers en de in stukjes verdeelde sucade doorheen. Zie toe dat het vulsel niet meer zakt, breng de massa in een met koud water omgespoelde vorm over en geef bij dit gerecht vanillesaus of schenkroom.

FIJNE FEESTELIJKE PUDDINGEN

Chocoladevla van ¾ l melk, 8 plakjes cake of 4 kleine zachte cakes, ½ dl rum of marasquin, desverkiezend wat abrikozenjam, ⅛ l slagroom, basterdsuiker, 1 pakje vanillesuiker, wat groene Franse vruchtjes.

CHOCOLADESURPRISE (speciaal paasgerecht)

Maak op de gewone wijze chocoladevla. Bedruppel de plakjes cake of de in schijfjes gesneden kleine cakes met de rum of marasquin. Giet eerst wat vla in een vlaschaal, leg er de helft van de plakjes cake bovenop, giet er een heel klein beetje van de warme vla weer overheen (wanneer men er een grote hoeveelheid overheen giet, gaan de plakjes cake drijven) en voeg daarna nog wat vla toe. Leg er de overige plakjes cake op, giet er weer een beetje van de vla overheen en voeg

ten slotte de rest van de vla toe. Laat de vla goed koud worden, klop de slagroom met de basterdsuiker en vanillesuiker stijf en spuit haar in kleine torentjes bovenop de vla. Garneer de torentjes met een doorgesneden Frans vruchtje. N.B.: Bij gebruik van abrikozenjam worden de plakjes cake, na het bedruppelen met de likeur, met de jam bestreken.

½ l melk, 6 eieren, 100 gr suiker en 80 gr basterdsuiker, de geraspte schil van 1 citroen, desverkiezend ⅛ l slagroom en/of dunne chocolaadjes.

OEUFS AU CARAMEL (5 à 6 personen)

Klop de eieren los, maar niet schuimig, zeef ze en voeg ze bij de melk. Los de basterdsuiker in de melk op en voeg het smaakje toe. Brand van de 100 gram suiker caramel. Giet de vloeibare caramel in een gladde, metalen puddingvorm (eventueel te vervangen door een beschuitbus met goed sluitende naden) en draai de vorm rond, zodat de caramel de gehele wand raakt en stolt. Giet er nu het eimengsel in, plaats de vorm in een pan met water, dat tegen de kook wordt aangehouden, zorg dat het water tot even onder de rand van de vorm staat, sluit de pan met een goed sluitend deksel af en laat de pudding in plm. 1½ uur stollen. Steek met een vismesje of dgl. diep in het midden van de pudding: komt dit mesje er droog uit, dan is de pudding gaar. Laat de pudding afkoelen, stort hem (de vloeibare caramel komt hierdoor als een saus om de pudding) en garneer hem, desverkiezend, met de stijfgeklopte slagroom en/of dunne chocolaadjes of dien de pudding uitsluitend met de vloeibare caramel op.

4 eieren, 100 gr basterdsuiker, sap van 2 citroenen, 1 dl water, appelmost of witte bessenwijn, 8 gr gelatine.

SCHUIMIGE CITROENPUDDING

Roer de eierdooiers met de suiker in een pan met gladde bodem (geen aluminium pan gebruiken, want hierdoor kan verkleuren optreden) tot een witte massa, voeg het gezeefde sap, water, most of wijn en wat geraspte citroenschil toe en laat de massa op een heel zacht vuur of op de damp van

kokend water gebonden worden, maar niet koken. Klop het eiwit stijf en laat de gelatine gedurende 10 minuten in koud water weken. Knijp de blaadjes uit en voeg ze bij de hete eiermassa. Schep nu het eiwit luchtig door de pudding en laat hem in een vorm die met rauw eiwit of met slaolie bestreken is, stijf worden. Dien de omgekeerde pudding met stijfgeklopte slagroom gegarneerd ofwel met dunne wafeltjes of lange vingers, op.

4 eieren, 90 gr basterdsuiker, sap van 3 sinaasappelen en 1 citroen, 1 dl water, appelmost of witte bessenwijn, 11 gr gelatine.

SCHUIMIGE SINAASAPPELPUDDING (5 personen)

Bereid deze pudding zoals voor schuimige citroenpudding werd aangegeven en dien hem op dezelfde wijze op. N.B.: Wanneer men ½ blaadje rode gelatine aan de pudding toevoegt, wordt hij mooi diep oranje van kleur.

½ l melk, ½ l slagroom, koffieroom, koffiemelk of ongesuikerde, gecondenseerde melk, 1 vanillestokje, desverkiezend 125 gr bitterkoekjes, 75 gr suiker, 22 gr gelatine, iets zout. Voor garnering: compote van aardbeien, frambozen of kersen waarvan het sap vrij dik met wat sago is gebonden.

BLANC MANGER

Breng de melk met het zout, het gespleten vanillestokje (of vanillesuiker) en de bitterkoekjes langzaam aan de kook. Laat de gelatine intussen 10 minuten in koud water weken, knijp de blaadjes uit en voeg ze bij de melk, die van het vuur is genomen en een beetje afgekoeld moet zijn. Zeef de melk. Roer er vervolgens, wanneer de melk bijna geheel is afgekoeld, de room of een der andere genoemde ingrediënten doorheen en laat de pudding, onder af en toe roeren, wat geleiachtig worden. Breng hem daarna in een met koud water omgespoelde vorm over, laat hem bekoelen en stort hem. Leg er de vruchtencompote, al of niet vergezeld van wat stijfgeklopte slagroom, als garnering omheen. N.B.: In plaats van bitterkoekjes kan men ook grof gehakte amandelen, waaraan enige bittere zijn toegevoegd, in de melk laten trekken. Zowel de bitterkoekjes als de amandelen kunnen de volgende dag in een griesmeel- of rijstschoteltje worden verwerkt of ook wel aan appelmoes worden toegevoegd.

½ l melk, 9 dl koffieroom of koffiemelk, 1 vanillestokje, 1 dl crème de mandarines (mandarijnenlikeur), 4 mandarijnen, 34 gr gelatine, iets zout, ⅛ l slagroom voor garnering.

BLANC MANGER IN KLEUREN

Bereid deze pudding, als boven werd aangegeven, maar verdeel het mengsel in tweeën of drieën. Laat de ene portie wit, kleur de tweede met iets rode gelatine en de (eventuele) derde portie met een beetje cacao, die met iets kokende melk is opgelost. Giet eerst de rose pudding in een met koud water omgespoelde vorm, laat hem bijna stijf worden, zodat de tweede (en derde) laag niet kan dóórlopen en giet er vervolgens een witte en cacaokleurige portie bovenop. Geef bij deze pudding, desverkiezend, een Nesselrode-, marasquin-, of rumsaus (zie hoofdstuk zoete sausen).

PAASPUDDING MET GEKLEURDE EIEREN

Bereid deze pudding als voor blanc manger werd aangegeven, maar reken ¼ l melk en room (te zamen) en 5 gr gelatine méér voor het vulsel, dat bestaat uit 9 halve eieren. Giet 9 dl van de puddingmassa in een met koud water omgespoelde rijstrand. Kleur de overige massa gedeeltelijk bruin, gedeeltelijk rose en gedeeltelijk groen, met behulp van giftvrije, plantaardige kleurstof. Giet de gekleurde massa in met water omgespoelde eierdopjes, laat alles koud en stijf worden, stort de rand op een schotel en vul hem met de gekleurde eieren. Zet enige van de eieren op de rand en plaats hier en daar een aardig Paasfiguurtje voor garnering.

MANDARIJNENFANTASIE (8 à 10 personen)

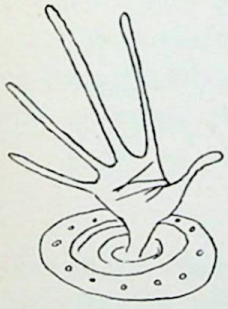
Bereid deze pudding als voor blanc manger werd beschreven. Voeg, nadat het vanillestokje uit de melk is genomen, de room en daarna de likeur toe en giet de puddingmassa, wanneer ze geleiachtig begint te worden, in een met koud water omgespoelde roestvrije cakevorm. Laat de pudding volkomen koud worden, stort hem op een langwerpige schotel, die met een papieren kanten

kleedje is bedekt. Maak de mandarijnen voorzichtig schoon en verwijder hierbij ook alle witte vezels. Buig drie mandarijnen zodanig uit elkaar, dat er een waterlelie-vorm ontstaat en leg ze, op onderling regelmatige afstanden bovenop de pudding. Spuit in het „hart" van de vruchten wat slagroom en tevens kleine nopjes slagroom tussen de vruchten en langs de hele bovenste omtrek van de pudding. Leg aan de „voet" van de pudding partjes van de overgebleven mandarijnen met telkens weer een nopje van de slagroom er tussen.

½ l melk, ½ l slagroom, koffieroom, koffiemelk of ongesuikerde, gecondenseerde melk, 40 gr cacaopoeder, 90 gr suiker, 25 gr gelatine, iets zout. Voor garnering: 1 ons lange vingers, ⅛ l slagroom, wat oranjesnippers of oranjemarmelade.

CHOCOLADERAND MET LANGE VINGERS

Bereid deze pudding als voor blanc manger werd beschreven, maar los het cacaopoeder, dat met een beetje koude melk en wat suiker tot een dun papje is aangemaakt, in de kokende melk op. Giet de puddingmassa, wanneer hij enigszins geleiachtig wordt, in een met koud water omgespoelde rijstrandvorm, stort de pudding, wanneer hij volkomen stijf is en vul de rand met het grootste gedeelte van de in stukjes gebroken lange vingers, die met wat melk bedruppeld zijn. Leg hierop de stijfgeklopte slagroom, die met wat suiker vermengd is en garneer verder met oranjesnippers of oranjemarmelade en de achtergehouden lange vingers, die in hun geheel rondom de chocoladerand worden gelegd.



½ l melk, ½ l slagroom, koffieroom, koffiemelk of ongesuikerde, gecondenseerde melk, 100 gr bitterkoekjes, 50 gr snippers of Franse vruchtjes, 75 gr sunmaid rozijnen, 2 eetlepels marasquin of persico, 75 gr suiker, 22 gr gelatine.

ZUIDVRUCHTENPUDDING

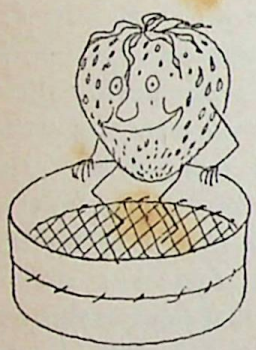
Rooster de bitterkoekjes in een droge koekenpan op een niet te fel vuur of in de oven en breek ze daarna in stukjes. Snijd de snippers of vruchtjes klein. Was de rozijnen, laat ze 10 minuten met zoveel water, dat ze voor ruim de helft onderstaan, zachtjes koken en laat ze daarna uitlekken. Laat de gelatine 10 minuten in koud water weken. Bereid een blanc manger, zoals in het desbetreffende recept werd beschreven en voeg, na de room, ook

de likeur (desverkiezend) toe. Voeg, wanneer het mengsel begint te binden, de geroosterde bitterkoekjes, snippers of vruchtjes en rozijnen toe, roer af en toe tot het vulsel niet meer zakt en breng de puddingmassa in een met koud water omgespoelde vorm over. Laat de pudding volkomen stijf worden, stort hem en dien hem zonder saus op.

½ l aardbeienpuree (van plm. ¾ kg aardbeien), 90 gr suiker, 20 gr gelatine (waarbij ½ rood blaadje), 2 pakjes vanillesuiker, 1 citroen, 2 eiwitten, ¼ l slagroom, enige hele aardbeien en wat slagroom voor garnering.

AARDBEIENBAVAROIS (6 à 8 personen)

Wrijf de gewassen aardbeien door een paardeharen zeef, meet de verkregen puree en los er de suiker en vanillesuiker in op. Voeg er het gezeefde citroensap aan toe. Laat de gelatine intussen 10 minuten in koud water weken, laat ze met het aanhangende water op een zacht vuurtje oplossen (vooral niet koken!) en voeg ze, wanneer ze enigszins is afgekoeld, in een dun straaltje en onder roeren bij de aardbeienpuree. Klop de slagroom en de eiwitten stijf. Roer de aardbeienpuree door de slagroom en schep er daarna luchtig de eiwitten doorheen. Doe de massa in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken puddingvorm, laat de pudding volkomen stijf worden, stort hem en garneer hem met wat stijfgeklopte room en enige achtergehouden hele aardbeien.



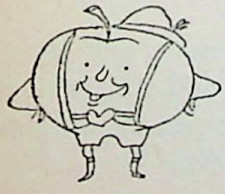
¼ l slagroom, 2 eiwitten, 6 eetlepels abrikozenjam, 30 gr suiker, 7 gr gelatine, waarvan ¼ blaadje rode. Voor de garnering: wat slagroom, groene Franse vruchtjes, bitterkoekjes of zandkoekjes.

ABRIKOZENBAVAROIS

Klop de slagroom en de eiwitten stijf. Los de suiker met een beetje kokend water op en voeg deze oplossing aan de jam toe, die, wanneer ze erg stijf is, eveneens met een beetje warm water juist vloeibaar wordt gemaakt. Laat intussen de gelatine 10 minuten in koud water weken. Los ze daarna met zo weinig mogelijk kokend water op en giet deze oplossing, wanneer ze een beetje is afgekoeld, onder roeren en in een dun straaltje, bij de abrikozenjam. Voeg de jam aan de slagroom toe, schep er luchtig de stijfgeklopte eiwitten doorheen en laat de pudding, onder af en toe roeren, geleiachtig worden.

1 klein blikje ananas, desverkiezend ½ dl marasquin, 8 gr gelatine (bij gebruik van marasquin 2 gr gelatine méér nemen), 50 gr suiker, ¼ l slagroom, 2 eiwitten.

½ l dun appelmoes, de geraspte schil van ½ citroen, plm. 75 gr suiker, 20 gr gelatine (waarvan ½ blaadje rode), ¼ l slagroom, 2 eiwitten.



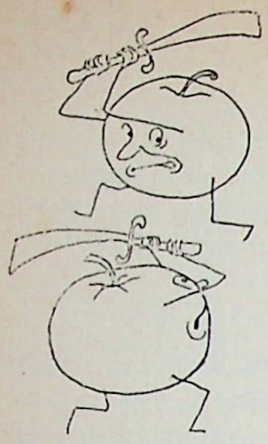
Breng hem dan in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken vorm over, laat hem volkomen stijf worden, stort hem en garneer hem met vruchtjes, koekjes en slagroom.

ANANASBAVAROIS

Snijd de ananas in kleine stukjes, houd enige stukjes voor garnering achter, verwarm het sap en los er de suiker in op. Laat intussen de gelatine 10 minuten in koud water weken, laat de blaadjes met het aanhangende water op een zacht vuur oplossen (vooral niet koken) en giet de oplossing, wanneer ze een beetje is afgekoeld, in een dun straaltje en onder roeren, bij het ananassap. Klop de slagroom en de eiwitten stijf. Voeg het sap bij de slagroom, (voeg de likeur toe) schep er de eiwitten luchtig doorheen en, wanneer het mengsel wat gelei achtig wordt, eveneens de stukjes ananas. Breng de pudding in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken vorm over, zodra de stukjes ananas niet meer zakken, laat hem volkomen stijf worden, stort hem en garneer hem met enige achtergehouden stukjes ananas. Geef er, desverkiezend, een marasquinsaus bij of dien hem op zonder saus, maar garneer hem dan bij voorkeur met wat stijfgeklopte, met vanillesuiker vermengde slagroom.

APPELMOESBAVAROIS (6 à 8 personen)

Los in het nog warme appelmoes de suiker op en voeg er de geraspte citroenschil aan toe. Laat intussen de gelatine 10 minuten in koud water weken, laat de blaadjes met het aanhangende water op een zacht vuur oplossen (vooral niet koken) en giet de oplossing, wanneer ze een beetje is afgekoeld, in een dun straaltje en onder roeren, bij het appelmoes. Klop de slagroom en de eiwitten stijf, voeg het appelmoes bij de slagroom, schep er de eiwitten luchtig doorheen en laat het mengsel,



onder af en toe roeren, geleiachtig worden. Breng de pudding in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken vorm over, laat hem volkomen stijf worden, stort hem en garneer hem met wat stijfgeklopte slagroom en desverkiezend met gehalveerde bitterkoekjes ofwel geef er een fijne vanillesaus, waaraan een scheutje rum is toegevoegd, bij.

½ l melk, een stukje citroenschil, ietszout, 1 afgestreken eetlepel custardpoeder, 2 eieren, 200 gr suiker, ¼ l slagroom, 16 gr gelatine.

CARAMELBAVAROIS (6 à 8 personen)

Breng de melk met het stukje citroenschil en het zout heel langzaam aan de kook. Roer de eierdooiers met de custard en 30 gr suiker door elkaar. Brand intussen de overige suiker tot caramel in een ijzeren pannetje (zie caramelvla), neem de pan van het vuur, voeg er een klein beetje water aan toe, giet er dan de hete melk in één straal, onder roeren, bij, voeg een gedeelte van de caramelmelk bij de eierdooiermassa, voeg deze bij de overige melk en laat het mengsel onder roeren iets gebonden worden, maar niet koken. Laat de gelatine intussen 10 minuten in koud water weken, knijp de blaadjes uit en los ze, van het vuur, in de niet te hete caramelmelk op. Klop de slagroom en de eiwitten stijf, voeg de caramelmelk, wanneer ze afgekoeld is, aan de slagroom toe, schep er de eiwitten luchtig doorheen en breng de massa in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken vorm over. Laat de pudding volkomen stijf worden, stort hem en garneer hem met slagroom, die met wat suiker (en met een paar druppels cognac) is stijfgeklopt.

HOPJESBAVAROIS

Bereid haar als caramelbavarois, maar gebruik 4 dl melk en 1 dl sterke koffie. Voeg de koffie, van het het vuur, aan de caramelmelk toe en schep er dan de stijfgeklopte slagroom doorheen.

100 gr puddingbiscuits (korte, „lange vingers"), ¼ l slagroom, 2 eiwitten, 8 gr gelatine, ½ dl marasquin, 50 gr suiker, rode en/of groene Franse vruchtjes, lint.

CHARLOTTE RUSSE (met een „vulsel" van marasquinbavarois

Zet de biscuits zo stevig mogelijk naast elkaar in een gladde, rechtopgaande vorm b.v. een vuurvast schoteltje, springvorm, pannetje of een speciaal daartoe bestemde zgn. „charlotte"-vorm. Snijd de koekjes zo nodig bij, wanneer ze te lang mochten zijn of niet stevig genoeg tegen elkaar mochten passen. Klop de slagroom en de eiwitten stijf, laat intussen de gelatine 10 minuten in koud water weken, los de blaadjes met zo weinig mogelijk kokend water op, los de suiker eveneens met weinig kokend water op en giet de vloeibare gelatine, wanneer ze wat is afgekoeld, in een dun straaltje en onder roeren, bij de suikeroplossing. Voeg hieraan tevens de marasquin toe. Giet de vloeistof in een dun straaltje bij de stijfgeklopte room, schep er de eiwitten zo luchtig mogelijk doorheen, wacht tot het mengsel enigszins geleiachtig wordt en breng het dan in de vorm, waarvan de bodem met rauw eiwit of slaolie bestreken is, over. Laat de pudding volkomen stijf worden, stort hem op een schotel en garneer hem bovenop met de vruchtjes, wat stijfgeklopte room en, desverkiezend, met stukjes biscuits. Strik er een lint (rood kerstlint b.v. waarin een takje hulst wordt gestoken, of groen lint met een takje narcissen voor de paastafel) omheen.

CHARLOTTE RUSSE MET VARIATIES

In plaats van met een vulsel van marasquinbavarois, kan men de wand van biscuits ook vullen met alle andere puddingen, waarin stijfgeklopte slagroom werd verwerkt, dus b.v. met aardbeien-, abrikozen-ananas-, appelmoes-, caramel-, hopjesbavarois of met een der volgende slagroompuddingen.

½ l melk, 1 vanillestokje, 1 afgestreken eetlepel custard, 2 eieren, 125 gr suiker,

CHIPOLATA MET MARASQUINSAUS (6 à 8 personen)

Breng de melk met het gespleten vanillestokje en het zout heel langzaam aan de kook. Roer de

16 gr gelatine, waarvan ½ blaadje rode, ¼ l slagroom, ½ dl marasquin, 100 gr Franse vruchtjes, 50 gr lange vingers of puddingbiscuits.

eierdooiers met de custard en wat suiker tot een gladde massa, giet er, van het vuur, de warme melk roerende bij, doe alles in de pan terug en laat de vla, roerende, iets gebonden worden, maar niet koken. Los in de niet te hete vla de gelatine, die 10 minuten in koud water is geweekt en daarna is uitgeknepen, op, los tevens de overige suiker in de hete melk op. Snijd de vruchtjes in kleine stukjes, verdeel de biscuits eveneens in stukjes en druppel de marasquin op de biscuits. Laat de biscuits afgedekt staan om de geur van het smaakje zoveel mogelijk te behouden. Klop de slagroom en de eiwitten stijf. Schep de afgekoelde vla door de slagroom, schep er daarna de eiwitten doorheen en, wanneer de pudding wat gebonden wordt, de vruchtjes en de biscuits met de marasquin. Laat de pudding onder af en toe omscheppen nu nog zo lang staan tot het vulsel niet meer zakt, breng de massa daarna in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken vorm over en laat de pudding volkomen stijf worden. Stort hem en geef er een marasquinsaus bij.

½ l melk, 1 vanillestokje, iets zout, 1 afgestreken eetlepel custard, 2 eieren, 4 repen bittere chocolade, 80 gr suiker, 16 gr gelatine, ¼ l slagroom.

CHOCOLADEBAVAROIS (6 à 8 personen)

Breng de melk met het vanillestokje en het zout heel langzaam aan de kook. Roer de eierdooiers met de custard en een gedeelte van de suiker glad, voeg er, van het vuur, de kokende melk bij, doe alles in de pan terug en laat het mengsel op het vuur iets gebonden worden, maar niet koken. Smelt de repen chocolade (samen 100 gr) op de damp van kokend water, voeg er wat van de hete melk bij en voeg dit mengsel bij de overige melk. Laat de gelatine 10 minuten in koud water weken, knijp de blaadjes uit en los ze in de niet te hete melk op. Klop de slagroom en de eiwitten stijf. Schep de chocolademelk, wanneer ze bekoeld is, door de slagroom, schep er de eiwitten luchtig doorheen en laat de pudding in een met rauw

eiwit of slaolie bestreken vorm volkomen stijf worden. Stort hem en garneer hem, desverkiezend, met stijfgeklopte room en een wafeltje.

Het sap van 4 citroenen en 2 sinaasappelen, (samen plm. 1¾ dl), de dunne schillen van 2 citroenen, 2¼ dl water, plm. 225 gr suiker, 16 gr gelatine, 2 eiwitten, ¼ l slagroom.

CITROENBAVAROIS (plm. 6 personen)

Laat de citroenschillen enige tijd in het water op een zacht vuurtje trekken. Voeg, van het vuur, de suiker, het gezeefde citroen- en sinaasappelsap en desverkiezend ook wat geraspte citroenschil toe. Laat de gelatine intussen 10 minuten in koud water weken, de blaadjes met het aanhangende water op een zacht vuurtje oplossen, laat deze oplossing wat bekoelen en giet haar dan, in een dun straaltje en onder roeren bij het vocht. Klop de slagroom en de eiwitten stijf. Giet het vocht, wanneer het bekoeld is, onder roeren bij de slagroom, schep er de eiwitten luchtig doorheen en laat de pudding, onder af en toe roeren, geleiachtig worden. Breng de massa in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken vorm over, laat de pudding volkomen stijf worden, stort hem en dien hem, met Parijse wafels of waaierwafels en desverkiezend met stijfgeklopte slagroom gegarneerd, op.

Het sap van 6 sinaasappelen, en 1 citroen (samen plm. 2¾ dl), wat geraspte sinaasappelschil, 1¼ dl water, plm. 100 gr suiker, 15 gr gelatine, ¼ l slagroom, 2 eiwitten.

SINAASAPPELBAVAROIS (plm. 6 personen)

Los de suiker met zo weinig mogelijk kokend water op. Laat de gelatine intussen in koud water weken, los na 10 minuten de blaadjes met het aanhangende water op een zacht vuur op, giet de oplossing, in een dun straaltje en onder roeren, bij de suikeroplossing en voeg hieraan, onder roeren, het gezeefde vruchtensap, dat vooral niet te koud mag zijn, toe. Klop de slagroom en de eiwitten stijf, voeg het vruchtensap aan de slagroom toe en schep er dan zo luchtig mogelijk het eiwit doorheen. Roer af en toe tot de massa geleiachtig wordt, breng haar in een met rauw eiwit of slaolie bestreken vorm over, laat de pudding stijf worden, stort

hem en garneer hem, desverkiezend, met slagroom en met partjes sinaasappel met de schil ofwel met kleine „bergjes" sinaasappelgelei.

DIPLOMAATPUDDING

Bereid deze pudding als chipolata, maar vervang het vulsel door een mengsel van 100 gr kleine rozijnen en krenten te zamen en 50 gr geconfijte vruchtjes.

JAMBAVAROIS

Bereid deze pudding als abrikozenbavarois, maar vervang de abrikozenjam door een andere, geurige jamsoort b.v. van bosbessen, reine claudes of gember. Kleur de pudding, zo nodig, iets bij met giftvrije, plantaardige kleurstof, verkrijgbaar bij een drogist of apotheker.

KABINETPUDDING

Bereid deze pudding als chipolata, maar vervang het vulsel door een mengsel van 75 gr rozijnen en 25 gr snippers en de marasquin door rum.

½ l melk, 1 vanillestokje, zout, 50 gr rijst, 100 gr suiker, 14 gr gelatine, ¼ l slagroom, 2 eiwitten, 100 gr geconfijte vruchtjes.

KEIZERINNERIJST (Riz à l'Impératrice) (6 à 8 personen)

Bereid van de melk met het vanillestokje, zout en rijst een tamelijk stevige rijstepap en schep er, van het vuur, de suiker voorzichtig doorheen. Laat intussen de gelatine 10 minuten in koud water weken, knijp de blaadjes uit en los ze in de warme rijstepap op. Klop de slagroom en de eiwitten stijf en meng de slagroom, wanneer de pap is afgekoeld, er door. Schep er vervolgens zo luchtig mogelijk de eiwitten en daarna de in kleine stukjes gesneden vruchtjes doorheen, breng de massa in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken puddingvorm over en laat de pudding koud en stijf worden. Stort de pudding en dien hem, desverkiezend, met een marasquinsaus op.

½ l melk, 1 vanillestokje, zout, 50 gr rijst, 100 gr suiker, 14 gr gelatine, ¼ l slagroom, 2 eiwitten, compote van plm. 150 gr abrikozen

ROOMRIJSTPUDDING MET ABRIKOZEN (Riz à la Condé) (6 à 8 personen)

Bereid deze pudding als voor keizerinnerijst werd beschreven, maar leg de pudding, laag om laag met de uitgelekte abrikozen in een met rauw eiwit of dun met slaolie bestreken puddingvorm. Zorg dat de abrikozen de rand van de vorm niet raken, laat de pudding stijf worden, stort hem en garneer hem met enige achtergehouden abrikozen en slagroom of geef er abrikozensaus, gemaakt van het nat van de abrikozen en wat door een zeef gewreven, geweekte abrikozen, afzonderlijk bij. N.B.: Men verkrijgt ook zeer smakelijk gerecht, door een mengsel van abrikozen en ananas te gebruiken en het ananassap door de rijst te mengen. Voor 1 dl ananassap wordt 3 gr gelatine méér gerekend.

1 blikje mandarijnen, 1 dl sinaasappelsap, 1 dl citroensap, 3½ dl water, 4½ dl Rijnwijn of witte bessenwijn, 32 gr gelatine, 2 eiwitten met eierschalen voor het klaren van de gelei.

MANDARIJNENGELEI (6 personen)

Laat de gelatine 10 minuten weken, knijp de blaadjes uit en voeg ze met de eiwitten en de gewassen, gebroken eierschalen, bij het vruchtensap, dat met water is vermengd. Voeg er de suiker bij en breng het mengsel, onder roeren of kloppen met een garde, aan de kook. Laat het daarna even staan, zodat alle troebele bestanddelen zakken en giet de massa nu door een in koud water uitgewrongen katoenen flanellen doek. Laat de vloeistof bekoelen, giet er een laagje van in een met koud water omgespoelde gelei-vorm (dit is een puddingvorm met vlakke bodem en met scherpe kanten), laat dit laagje zo stijf worden, dat partjes mandarijn er niet meer doorheen zakken. Leg een gedeelte van de mandarijnenpartjes in een aardig figuur op de gelei en zorg ervoor, dat ze noch elkaar, noch de wand van de vorm raken. Giet er nu een tweede laag gelei op, versier weer met partjes mandarijn en ga zo door tot de vorm gevuld is. Zorg dat de bovenste laag uit gelei bestaat, laat de pudding volkomen stijf worden, houd hem, vóór het storten,

één tel in warm water, keer hem en versier de opstaande rand desverkiezend nog met enige partjes mandarijn, die er, met behulp van wat achtergehouden gelei, tegenaan gekleefd worden. Spuit tussen de partjes en langs de pudding, desverkiezend, wat stijfgeklopte slagroom. N.B.: Om te voorkomen dat de gelei, die nog niet gebruikt wordt om in de vorm te worden gegoten, reeds vast wordt, plaatst men haar in een teiltje met warm water.

8½ dl lichtgekleurd vruchtensap, 1½ dl marasquin, kirsch of champagne, 150 gr gedroogde abrikozen, 1 klein blikje ananas, 100 gr vruchtjes, plm. 150 gr suiker, 30 gr gelatine, 2 eiwitten met eierschalen.

VRUCHTENGELEI

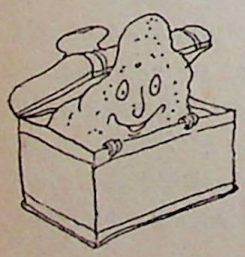
Bereid deze gelei als voor mandarijnengelei werd beschreven, maar laat eventueel te gebruiken champagne niet meekoken. Kook ook een der genoemde likeursoorten niet mee, maar voeg haar, wanneer de gelei van het vuur genomen is, toe. Klaar de gelei en leg telkens op een bijna vast geworden laagje, de zo droog mogelijk uitgelekte abrikozen, de (in stukjes verdeelde) ananas en de vruchtjes, in een aardig figuur op de gelei. N.B.: De abrikozen moeten 2 × 24 uur worden voorgeweekt met suiker en worden niet gekookt.

I. WARME PUDDINGEN

TROMMEL- OF KETELKOEK (6 à 8 personen)

300 gr bloem ef pannekoekenmeel (dit bestaat gedeeltelijk uit boekweitemeel), 2 eieren, plm. ¼ l melk, 25 gr gist, 50 gr krenten, 50 gr rozijnen, 50 gr sucade, wat geraspte citroen- of sinaasappelschil, een mespunt zout.

Doe de bloem of het meel in een grote kom. Maak in het midden een kuiltje en giet hierin de gist, die met een beetje van de lauwe melk is opgelost. Strooi langs de buitenste rand van de bloem, het zout. Maak nu de gistoplossing met de omringende bloem aan, voeg de overige melk, de losgeklopte eieren, de gewassen krenten en rozijnen, die zijn uitgelekt en de gesnipperde sucade toe en tevens het smaakje en klop het beslag met een houten lepel goed luchtig op. Laat het op een warm plaatsje of op een teiltje met warm water (niet op het vuur plaatsen!) dichtgedekt met een vochtige doek, gedurende ongeveer 3 kwartier rijzen. Breng het



beslag daarna in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide vorm voor warme puddingen, met een inhoud van plm. 1½ l, over en zorg dat de vorm voor niet meer dan ⅔ is gevuld. Plaats de vorm in een pan met kokend water (het water moet juist onder de rand van de vorm staan) en reken, vanaf het ogenblik waarop het water opnieuw kookt, een kooktijd van minstens 1½ uur. Vul, onder het koken, het water af en toe bij. Laat de koek, nadat hij uit het water genomen is, even staan, stort hem op een verwarmde schotel en geef er stroopsaus of stroop of ook wel boter en suiker bij.

250 gr oud brood zonder korst, 100 gr rozijnen en krenten te zamen, ½ l melk, 75 gr suiker, 2 eieren, 40 gr boter, wat geraspte citroen of sinaasappelschil of enige druppels amandelolie, iets zout, paneermeel.

WARME BROODPUDDING (plm. 5 personen)

Maak van brood, melk en suiker broodpap en roer er, van het vuur, de losgeklopte eierdooiers, de boter, rozijnen en krenten en het smaakje en zout doorheen. Klop het eiwit stijf, schep het door de pap, wanneer ze wat bekoeld is en vul er een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide vorm voor warme puddingen mee, voor niet meer dan plm. ⅔. Sluit hem met het met paneermeel bestrooide, beboterde deksel stevig af en handel verder, zoals voor trommelkoek werd beschreven, kooktijd plm. 1½ uur. Laat de pudding, zonder deksel, even opdrogen, stort hem voorzichtig op een verwarmde schotel en geef er een warme vanillesaus of chocoladesaus bij.

½ l melk, 100 gr grof tarwegries of amandelgriesmeel, 80 gr suiker, 2 eieren, een stukje citroen- of sinaasappelschil, iets zout, desverkiezend 50 gr rozijnen en 30 gr boter.

WARME GRIESMEELPUDDING

Maak van melk, gries, suiker, smaakje en zout griesmeelpap en roer er, van het vuur, de losgeklopte eierdooiers doorheen. (Voeg gewassen rozijnen en boter toe.) Schep er de stijfgeklopte eiwitten luchtig doorheen en handel verder, zoals voor warme broodpudding werd beschreven. Geef bij de griesmeelpudding een warme chocolade- of bessensapsaus of andere vruchtensaus.

½ l melk, 100 gr rijst, ½ vanillestokje of 2 pakjes vanillesuiker, 2 eieren, 60 gr suiker, 30 gr boter, desverkiezend 100 gr bitterkoekjes, iets zout.

WARME RIJSTPUDDING

Maak van melk, rijst, smaakje en zout rijstepap en roer er, van het vuur, voorzichtig de suiker en daarna de losgeklopte eierdooiers doorheen. Voeg de boter en de bitterkoekjes, die tevoren in de hete melk geweekt en daarna in stukjes verdeeld zijn, toe, schep er het stijfgeklopte eiwit zo luchtig mogelijk doorheen en handel verder, zoals voor warme broodpudding werd beschreven. Geef de pudding met een warme bessensaus of een saus van rode wijn.

200 gr oud brood zonder korst, 4 dl melk, 75 gr gemalen cocos, 50 gr rozijnen, wat geraspte citroen- of sinaasappelschil, 75 gr suiker, 2 eieren, iets zout.

WARME COCOSPUDDING (5 personen)

Bereid deze pudding als warme broodpudding, maar voeg, van het vuur, tevens de gemalen cocos en het smaakje toe. Stort de pudding op een verwarmde schotel, bestrijk hem met rode jam, strooi hierover wat gemalen cocos en dien hem op met een warme jam- of vruchtensaus.

250 gr oud brood zonder korst, ½ l melk, 50 gr suiker, 2 eieren, 4 eetlepels gemberjam (30 gr boter).

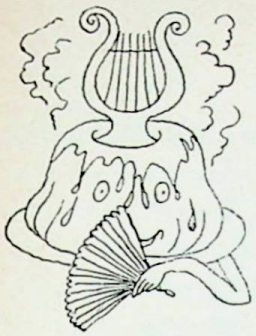
WARME GEMBERPUDDING (5 personen)

Bereid deze pudding als warme broodpudding, maar voeg, van het vuur, tevens de gemberjam toe. Geef er, desverkiezend, een warme vanille-, rum- of chocoladesaus bij.

200 gr oud brood zonder korst, 175 gr suiker, ½ l melk, sap en schil van ½ citroen, 100 gr grote, blauwe rozijnen (Sultana's), 25 gr sucade, 3 eieren, desverkiezend 3 eetlepels rum of arak, iets zout.

WARME WENERPUDDING

Snijd het brood in kleine dobbelsteentjes. Breng de melk met de citroenschil intussen langzaam aan de kook en giet haar, van het vuur, bij 125 gr suiker, die intussen tot caramel is gebrand (zie recept caramelvla). Verwijder de citroenschil. Was de rozijnen, snipper de sucade. Klop de eieren met de overige suiker, voeg er de wat afgekoelde melk aan toe en laat hierin het brood weken. Voeg tevens de rozijnen, sucade, citroensap, (rum of arak) en het zout toe. Laat de massa plm. ½ uur staan, zodat het vocht voldoende kan intrekken en de rozijnen niet meer zakken. Breng het mengsel



daarna in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide vorm voor warme puddingen over, sluit hem met een deksel, dat eveneens met boter bestreken en met paneermeel bestrooid is, af en handel verder, zoals voor warme broodpudding werd beschreven. Geef bij deze pudding een warme caramelsaus, rum- of vanillesaus.

150 gr kalfsniervet of frituurvet, 250 gr bloem, 700 gr gedroogde vruchten (rozijnen, krenten, gedroogde pruimen zonder pit, abrikozen enz.), 150 gr sucade, 75 gr snippers, 100 gr gepelde amandelen of andere noten, 150 gr oud brood zonder korst, 150 gr suiker, 1 theelepel speculaaskruiden, een flinke mespunt zout, 1 citroen, 4 eieren, een mespunt dubbelkoolzure soda, 1 dl rum, ¼ l melk of stoutbier.

PLUMPUDDING (8 à 10 personen)

Hak het vet in zeer kleine stukjes door de bloem. Ontpit de grote, blauwe tros-rozijnen (die voor deze pudding zeer gewenst zijn). Was de overige kleinere rozijnen en de krenten en ontdoe ze van de steeltjes. Hak de sucade en de overige vruchten in kleine stukjes. Vermeng dit alles met het verkruimelde brood en voeg er ook het vet met de bloem aan toe, tevens suiker, kruiden en zout. Voeg dan de geraspte citroenschil en het gezeefde citroensap toe. Klop de eieren los en roer ze, tegelijk met de dubbelkoolzure soda, door het mengsel. Voeg ten slotte de rum en nog zoveel bier of melk toe tot een stevige, vaste, samenhangende massa is verkregen. Breng de massa in een vorm voor warme puddingen of een plumkom, die met boter bestreken is, over en laat de pudding 6-8 uur in een warm waterbad (zie warme broodpudding) koken. Vul het water af en toe bij. Laat de pudding, wanneer de kooktijd verstreken is, opdrogen in een warme omgeving, stort hem op een verwarmde schotel, giet er rum overheen en steek de rum, onmiddellijk voor het binnenbrengen, aan. Versier de pudding met een takje hulst Geef er warme rumsaus bij. Opmerking: Wanneer de pudding meerdere weken tevoren wordt bereid, is het noodzakelijk een of andere alcoholsoort (rum, port of madeira) toe te voegen. Vóór het opdienen, wordt de pudding opnieuw minstens 1½ uur gekookt.

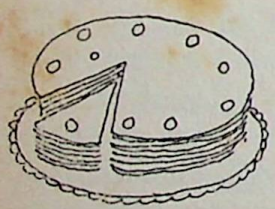
J. GEBAKKEN NAGERECHTEN

½ l melk, 125 gr bloem, 2 à 3 eieren, ½ afgestreken theelepel zout, 75 gr boter.

FLENSJES (plm. 16 stuks)

Doe de bloem in een kom, voeg het zout toe, maak in het midden een kuiltje, laat hierin de even losgeklopte eieren glijden en begin, vanuit het midden, de bloem met de eieren te vermengen. Voeg dan een gedeelte van de melk roerende toe, roer alles tot een glad beslag zonder klontjes, roer er de overige melk doorheen. Laat een stukje boter in een flensjespan of kleine koekenpan heet worden, giet er een dun laagje van het beslag in (men kan dit het beste doen met behulp van een steelpannetje), zorg dat het onmiddellijk opdroogt en bak de flensjes vlug aan weerszijden lichtbruin. Bestrooi ze met suiker, rol ze op en leg ze op een verwarmde schotel ofwel, leg op de schotel een omgekeerd bordje en stapel de flensjes hier op. Geef er suiker, het liefst in een suikerstrooier, afzonderlijk bij.

½ l melk,125 gr bloem, 2 à 3 eieren, ½ afgestreken theelepel zout, 75 gr boter. Voor het vulsel: vanillevla of custard, jam, chocoladevla of vruchtenmoes. Poedersuiker.



FLENSJESTAART

Bereid dunne flensjes, zoals in bovenstaand recept werd beschreven. Bestrijk elk flensje met een der ingrediënten, die als vulsel werden genoemd, stapel ze daarna vlug op elkaar op een verwarmde schotel en bestrooi de bovenste laag dik met poedersuiker. Garneer, desverkiezend, ook nog met wat vruchtjes uit de jam of met Franse vruchtjes en snijd de taart in punten. N.B.: Men kan de flensjes ook om en om met vla en jam of vruchtenmoes vullen. Een smakelijke combinatie is b.v. vanillevla met frambozen-bessenjam ofwel chocoladevla met rabarbermoes.

½ l melk,125 gr bloem, 4 afgestreken eetlepels cacaopoeder, 2 à 3 eieren, ½ afgestreken theelepel zout, 50 gr suiker, 80 gr boter. Voor het vul-

CHOCOFLENSJES

Bereid de flensjes, zoals in het desbetreffende recept werd beschreven, maar roer eerst het cacaopoeder droog door de bloem en voeg tevens de suiker en plm. 30 gr van de lauwe, gesmolten boter toe.

sel: vanillevla of custard.

Vul de flensjes met de warme vla en bestrooi ze, vóór het opdienen, met wat poedersuiker of geef er de suiker afzonderlijk bij.

500 gr tarwebloem of half tarwebloem half boekweitemeel ofwel speciaal pannekoekenmeel, plm. 1 l melk, 1 à 2 eieren, ½ afgestreken eetlepel zout, boterolie of slaolie, boter, spekvet en/of boter of boter en reuzel om te bakken.

PANNEKOEKEN (plm. 8 stuks)

Bereid het beslag voor de pannekoeken, zoals voor flensjes werd beschreven. Laat telkens wat vet of boter of een mengsel van beide, in de koekenpan goed heet worden, giet hierin een gedeelte van het beslag, laat dit bij fel vuur flink bakken, keer de pannekoek, met behulp van een deksel of pannekoekenmes om, zodra de bovenkant droog is en bak de andere zijde mooi bruin. Leg de pannekoeken op een verwarmde schotel en geef er stroop, suiker of jam of ook wel roggebrood bij.

500 gr tarwebloem of half tarwebloem, half boekweitemeel ofwel speciaal pannekoekenmeel, plm. 1 l melk, 1 à 2 eieren, ½ afgestreken eetlepel zout, plm. 150 gr rookspek, wat boter.

SPEKPANNEKOEKEN (plm. 8 stuks)

Verwijder het zwoerd van het spek, snijd het in niet te dikke plakjes, laat ze op een zacht vuurtje even uitbakken (vooral niet hard!) met het deksel op de pan en vermeng het spekvet met wat gesmolten boter. Giet telkens wat van het spekvet in de koekenpan, laat het goed heet worden, giet er dan een gedeelte van het beslag op, leg hier en daar een schijfje spek (3 à 4 stuks) op het beslag, druk ze er een beetje in of til de pan even op en laat het nog vloeibare beslag over de schijfjes spek lopen. Bak de pannekoek aan de onderkant en daarna aan de bovenkant vlug bruin en geef er, desverkiezend, sneetjes roggebrood bij.

500 gr tarwebloem, plm. 1 l melk, 1 à 2 eieren, ½ afgestreken eetlepel zout, 3 à 4 goudreinetten of bellefleuren van middelmatige grootte, boter.

APPELPANNEKOEKEN (plm. 8 stuks)

Boor en schil de appelen en snijd ze in niet te dikke plakjes. Smelt telkens een stukje boter in de koekenpan, laat de boter goed heet worden en giet hierop een gedeelte van het beslag, dat volgens het recept van pannekoeken is bereid. Druk in het nog vloeibare beslag drie of vier schijfjes appel, laat de pannekoek aan de onderkant bruin worden, keer

hem om en bak hem aan de andere zijde bruin. Geef de appelpannekoeken met suiker, basterdsuiker of poedersuiker.

500 gr tarwebloem, plm. 1 l melk, 1 à 2 eieren, ½ afgestreken eetlepel zout, ½ kg ontpitte kwetsen, wat kaneel, boter.

KWETSENPANNEKOEKEN (plm. 8 stuks)

Was en ontpit de kwetsen en druk ze zoveel mogelijk plat. Bestrooi de vlezige kant met een beetje kaneel en handel verder, zoals voor appelpannekoeken werd beschreven. Druk de kwetsen met de schilkant naar boven, in het vloeibare beslag en bak de pannekoeken, wanneer ze aan de onderkant bruin zijn, aan de andere zijde. Geef bij kwetsenpannekoeken witte suiker of basterdsuiker.

500 gr tarwebloem, plm. 1 l melk, 1 à 2 eieren, ½ afgestreken eetlepel zout, ½ kg bosbessen, desverkiezend wat koffieroom.

BOSBESSENPANNEKOEKEN (plm. 8 stuks)

Bereid deze pannekoeken als appelpannekoeken, maar strooi nu telkens, over de gehele oppervlakte van het beslag verdeeld, wat uitgezochte, gewassen en zo droog mogelijk uitgelekte bosbessen. Druk ze een beetje in het beslag. Strooi over de pannekoeken een dikke laag poedersuiker, presenteer ze op een verwarmde schotel en geef er, desverkiezend, een kannetje koffieroom bij.

CUSTARDPANNEKOEKEN

Bereid ze bij voorkeur met appelen, kwetsen of bosbessen of geef ze met jam, maar vervang het beslag voor pannekoeken, voor ongeveer ⅓ gedeelte, door custard en gebruik slechts 1 ei.

250 gr zelfrijzend meel, plm. 3½ dl melk, een mengsel van 100 gr krenten, rozijnen en, desverkiezend, wat gesnipperde appelen, wat zout, boter of slaolie om te bakken.

DRIE IN DE PAN (plm. 12 stuks)

Vermeng het meel met het zout, maak in het midden een kuiltje, giet hierin een gedeelte van de melk en roer er, vanuit het midden te beginnen, met de bloem een glad beslag van. Voeg dan langzamerhand de overige melk, roerende, toe, voeg de uitgezochte, gewassen en zo droog mogelijk uitgelekte krenten en rozijnen (en de appelsnippers) toe en laat telkens een flinke eetlepel

van het beslag in de koekenpan, waarin wat boter of slaolie heet gemaakt is, glijden. Bak er dikke koekjes van (er moeten telkens ongeveer drie koekjes in de pan gaan) en dien ze op met suiker (en kaneel).

APPELKOEKJES (plm. 12 stuks)

Bereid de appelkoekjes als drie in de pan maar vervang het vulsel door 2 à 3 gesnipperde appelen en dien ze op dezelfde wijze op.

125 gr tarwebloem, 125 gr boekweitemeel (of uitsluitend tarwebloem), ruim ¼ l lauwe melk, 1 ei, 10 gr gist, desverkiezend 2 eetlepels keukenstroop, iets zout, 75 gr gesmolten boter, poedersuiker.

POFFERTJES

Zeef de beide meelsoorten door elkaar, maak in het midden een kuiltje en giet hierin een klein gedeelte van de lauw gemaakte melk, waarin de gist is opgelost. Strooi het zout langs de buitenste rand van de bloem en begin, vanuit het midden, te roeren en een beslag te maken. Voeg langzamerhand de overige melk, daarna het losgeklopte ei (en de stroop) toe en laat het beslag drie kwartier op een warm plaatsje rijzen. Doe wat boter in elk kuiltje van de poffertjespan, vul ze voor ongeveer de helft met het beslag en laat de poffertjes aan de onderkant lichtbruin worden en opdrogen. Keer ze om, bak ze aan de andere kant gaar en dien ze, met een flinke laag poedersuiker bestrooid en met een klontje boter, dat in het midden van de poffertjes wordt gelegd, zo warm mogelijk, als éénpersoons porties op.

250 gr bloem, plm. 2 dl lauwe melk, 15 gr gist, 100 à 150 gr krenten en rozijnen (en sucade), 1 ei, wat zout, slaolie of boter.

„DIKKE KOEK", BROEDER OF POFFERT

Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje, giet hierin de gist, die met een beetje lauwe melk is opgelost en strooi het zout langs de buitenste rand van de bloem. Maak de bloem, vanuit het midden te beginnen, met de gistoplossing aan, voeg dan het losgeklopte ei en langzamerhand de overige melk toe, roer alles tot een glad beslag en voeg de gewassen en zo droog moge-

lijk uitgelekte krenten en rozijnen toe. Laat het beslag gedurende 3 kwartier op een warm plaatsje rijzen en breng het in een ijzeren pannetje, waarin een bodem gesmolten boter of slaolie goed heet is gemaakt, over. Laat de onderkant vlug bruin worden, temper het vuur en laat de koek met het deksel op de pan, bruin worden. Wacht tot de bovenkant geheel droog is, keer de koek om, na nog wat hete slaolie of boter te hebben toegevoegd en laat de bovenkant bruin bakken. Geef de koek met boter en suiker, met stroop, stroopsaus of kaneelsaus. N.B.: Men kan deze koek het beste op een petroleumstel bakken, omdat de pan in dit geval niet onmiddellijk met de vlam in aanraking komt. Bij zeer matig gestelde gasvlam is dit echter eveneens mogelijk, terwijl men het gas ook iets hoger kan stellen, maar dan met een asbestplaatje moet afdekken. De koek kan bovendien in de oven worden gebakken, zonder deksel. Baktijd, zowel „bovenop" als in een matig warme oven, plm. 1 uur.

¾ l melk, een stukje citroen- of sinaasappelschil, 130 gr griesmeel, 1 ei, iets zout, 75 gr suiker, 25 gr boter, paneermeel, eiwit, boter.

GEBAKKEN GRIESMEELSCHIJVEN

Kook van de melk met het smaakje, de griesmeel, de suiker en het zout een stevige griesmeelpap, voeg aan de wat afgekoelde pap het ei en de boter toe. Verwijder het smaakje, giet de pap in een met koud water omgespoelde platte schaal en laat haar door en door koud worden. Keer de „pudding" om, snijd er schijven van ter dikte van ruim 1 cm, wentel ze door paneermeel, door met 1 eetlepel water losgeklopt (niet schuimig!) eiwit en daarna opnieuw door paneermeel. Bak de schijven in de boter, die in een koekenpan heet is gemaakt, aan weerszijden bruin. Dien ze op met poedersuiker, jamsaus, abrikozenmoes of een ander vruchtenmoes of ook wel met een wijnsaus.

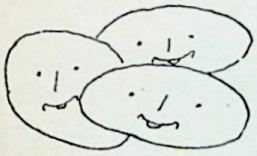
NAGERECHTEN

¼ l melk, 100 gr havermout, 100 gr zelfrijzend meel, 50 gr suiker, wat kaneel of geraspte citroen- of sinaasappelschil, desverkiezend wat appelsnippers of rozijnen en krenten, wat zout, boter of slaolie.

HAVERMOUTKOEKJES (plm. 12 stuks)

Overgiet de havermout met de melk en laat haar ongeveer 1 uur weken. Voeg dan het zelfrijzend meel, suiker, smaakje, appelsnippers of rozijnen en krenten en het zout toe en bak van dit beslag, dat maar juist vloeibaar mag zijn, kleine koekjes in de koekenpan, waarin boter of slaolie goed heet is gemaakt. Keer de koekjes niet eerder om, dan wanneer de bovenkant droog is en geef er suiker en kaneel bij ofwel bestrooi ze met wat poedersuiker.

300 gr in water of melk gekookte rijst (ruim 100 gr rauwe rijst), 1 ei, 50 gr zelfrijzend meel, 50 gr suiker, 2 pakjes vanillesuiker of wat geraspte citroenschil, boter.



RIJSTKOEKJES (plm. 12 stuks)

Laat overgebleven rijst op de damp van kokend water goed warm worden en maak de korrels met een vork los. Roer de eierdooier met de suiker en vanillesuiker glad, meng er de rijst, het meel en de citroenschil, wanneer ze gebruikt wordt, doorheen en schep er ten slotte het stijfgeklopte eiwit door. Bak van deze massa kleine koekjes in de koekenpan, waarin een stukje boter is heet gemaakt, laat de koekjes aan de bovenkant droog worden, keer ze en bak ze aan de andere kant lichtbruin. Geef ze met poedersuiker.

Plm. 300 gr oud brood zonder korst, boter, 4 dl bessensap, vermengd met water, stukje pijpkaneel of citroenschil, sago of aardappelmeel om te binden, plm. 60 gr suiker.

TURFJES MET BESSENSAPSAUS

Snijd het brood in tamelijk dikke sneetjes en snijd hier reepjes van, die ongeveer even hoog als breed zijn. Besmeer de reepjes aan weerszijden dik met boter, bak ze in de koekenpan aan beide zijden vlug bruin, stapel ze op een schotel en giet er warme bessensapsaus overheen. Bereid de saus als volgt: vermeng het bessensap voor ongeveer de helft met water, breng het met het smaakje langzaam aan de kook, bind het sap met aangemengde sago of aardappelmeel, verwijder het smaakje en voeg de suiker toe, wanneer het sap een beetje bekoeld is. Roer af en toe, om de suiker geheel op te lossen.

NAGERECHTEN

VRUCHTENSNEETJES

Bereid dit gerechtje als turfjes met bessensapsaus, maar houd de sneetjes in hun geheel en bedek ze met een vrij dik gebonden bessensapsaus, waarin 50 gr gewassen rozijnen zijn meegekookt of die met een restje vruchtenmoes is vermengd.

8 sneetjes oud brood zonder korst, plm. ¼ l melk, 1 ei, geraspte citroenschil of kaneel, boter.

WENTELTEEFJES

Klop het ei met de melk en het smaakje en laat hierin de sneetjes brood weken, maar zorg, dat ze niet te zacht worden. Laat een stukje boter in de koekenpan lichtbruin worden, leg er de sneetjes in en bak ze aan weerszijden vlug bruin. Geef de wentelteefjes met bruine of witte basterdsuiker of met suiker en kaneel. N.B.: Men kan de wentelteefjes ook met jam bestrijken of met vruchten beleggen, daarna begieten met wat custard- of vanillevla en vervolgens warm of koud opdienen.

8 sneetjes oud brood zonder korst, plm. 2 dl melk, 1 el, wat geraspte citroen- of sinaasappelschil of kaneel, desverkiezend 1 zachtzure appel, boter.

BROODOMELET

Breng de melk aan de kook, kruimel er het brood in en klop het mengsel, van het vuur, goed op. Voeg het smaakje toe en, wanneer de massa bekoeld is, de losgeklopte eierdooier en daarna zo luchtig mogelijk het stijf geklopte eiwit. Voeg tevens de appelsnippers toe. Bak van dit mengsel kleine koekjes in de koekenpan, waarin een stukje boter heet is gemaakt, op dezelfde wijze als voor drie in de pan werd beschreven.

8 beschuiten, plm. ¼ l melk, 1 ei, geraspte citroenschil of kaneel, boter.

GEBAKKEN BESCHUIT OF BOERENWAFELS

Bereid de beschuiten op dezelfde wijze als wentelteefjes, maar leg ze, uitgespreid, op een grote schaal en overgiet ze met het mengsel van melk, losgeklopt ei en smaakje, daar ze gemakkelijker breken dan de sneetjes brood. Geef gebakken beschuit bij voorkeur met bruine suiker bestrooid, terwijl ze ook met jam of vruchtenmoes kunnen

bestreken worden en daarna al of niet overgoten kunnen worden met warme of koude custard- of vanillevla.

8 beschuiten, plm. ¼ l melk, 1 ei, boter, een restje appelmoes, 1 eiwit, suiker, abrikozenjam.

APPELBESCHUITJE MET ABRIKOZENSCHUIM

Bereid gebakken beschuit, bedek ze met een dikke laag gezoet appelmoes en leg hierop sneeuwkopjes van stijfgeklopt eiwit, dat met abrikozenjam is vermengd. Garneer met een fijn randje van abrikozenjam langs de rand van de beschuit. Geef dit gerechtje koud.

8 beschuiten, 60 gr boter, 4 dl bessensap, vermengd met water, stukjes zachte peer, sinaasappel en banaan, plm. 60 gr suiker, sago of aardappelmeel om te binden.

BESCHUIT MET VRUCHTENPOTPOURRI

Besmeer de beschuiten aan weerskanten met boter en bak ze in de droge koekenpan bruin. Bind het bessensap, dat aan de kook wordt gebracht, stevig met sago of aardappelmeel, roer er, van het vuur, de suiker doorheen, laat het sap afkoelen en meng er kleine stukjes van de genoemde vruchten doorheen. Leg van dit mengsel een flinke hoeveelheid op de beschuiten en dien ze koud op.

8 beschuitbollen, 80 gr boter. Voor het vulsel: appelmoes en vanille- of custardvla ofwel chocoladevla en 8 gehalveerde, gekookte handperen.

GEBAKKEN, GEVULDE BESCHUITBOLLEN

Snijd van de beschuitbollen een kapje af, hol ze uit, besmeer ze van binnen en van buiten goed met boter en laat ze in een droge koekenpan onder omkeren, mooi knappend bakken op een niet te fel vuur. Vul de holtes met appelmoes, giet er de vla overheen ofwel vul ze met een gehalveerde peer (zie perencompote) en giet er wat chocoladevla op. Plaats er het kapje weer bovenop (dit kapje ook even bakken) en dien het gerechtje warm, met het koude vulsel, op.

Plm. 6 bellefleuren of andere, stevige appelen, 150 gr bloem, 2 à 2¼ dl spuitwater of lager bier, een mespunt zout, frituurvet.

APPELBEIGNETS (plm. 30 stuks — met bier of spuitwater)

Boor en schil de appelen en snijd ze in tamelijk dikke plakken. Maak het beslag door de bloem, vanuit het midden, langzamerhand met spuitwater of bier en het zout te vermengen, neem telkens

een schijf appel op de steel van een houten (schoongeboende) lepel, doop haar, met behulp van de lepel in het beignetbeslag en laat de schijven in het dampend hete frituurvet glijden. Schep ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze even op grauw papier uitlekken en bestrooi ze met poedersuiker ofwel haal ze door basterdsuiker, die met wat paneermeel en een beetje kaneel is vermengd.

APPELBEIGNETS (plm. 30 stuks — met zelfrijzend meel)

Pas hiervoor hetzelfde recept toe, maar vervang de bloem door zelfrijzend meel en het spuitwater of het bier door melk en voeg tevens ½ eetlepel slaolie aan het beslag toe. Door het toevoegen van slaolie wordt het korstje van de beignets croquanter.

BANANENBEIGNETS

Bereid bananenbeignets als appelbeignets en reken op de boven aangegeven hoeveelheid plm. 6 bananen. Snijd ze, zowel in de lengte als in de breedte, één keer doormidden en dompel de stukken banaan in het beignetdeeg.

4 beschuiten, plm. 1½ dl melk, 1 ei, wat geraspte citroen- of sinaasappelschil, boter wat abrikozenjam, 2 bananen, poedersuiker en kaneel.

GEBAKKEN BANANEN (op beschuit)

Bereid gebakken beschuiten, zoals in het desbetreffende recept werd aangegeven. Snijd de bananen zowel in de lengte als in de breedte doormidden en bak ze in een beetje boter bruin. Bestrijk de beschuiten met abrikozenjam, leg telkens 2 stukken banaan in V-vorm op de beschuiten en strooi over het geheel een beetje poedersuiker. N.B.: Men kan ook gebakken banaan zonder beschuit opdienen, waartoe men de vruchten alleen in de lengte doormidden snijdt en met suiker of poedersuiker bestrooid, opdient.

NAGERECHTEN

ABRIKOZENBEIGNETS

Bereid ze als appelbeignets, maar laat de gedroogde abrikozen eerst 2 × 24 uur in water met suiker weken en daarna goed uitlekken.

50 gr bloem, 1 ei, plm. ¾ dl bier, spuitwater of melk, een paar druppels slaolie, zout, frituurvet.

FRITURES (plm. 20 stuks)

Roer de bloem, vanuit het midden, met het losgeklopte ei, de vloeistof, de slaolie en het zout tot een glad beslag. Neem een frituurijzer voor fritures, die met een of andere ragoût (zie hoofdstuk tussengerechten) of met vruchten gevuld moeten worden, in „mandjes" vorm; voor fritures, die niet gevuld worden en bij wijze van wafels gebruikt worden, in ster-, vlinder- of andere uitgekartelde vorm. Laat het frituurvet dampend heet worden, houd er het ijzer even in, dompel het vervolgens, tot even onder de rand van het vormpje in het beslag, laat het langs de rand opdrogen en houd nu het ijzer opnieuw in het frituurvet. Laat de friture lichtbruin bakken, neem ze van het ijzer en vul ze met een pikante ragoût (zoute fritures) of met slagroom, waarop wat verse vruchten of vruchten uit blik (waarvan het gebonden sap voor een klein gedeelte over de vruchten wordt gegoten) worden gelegd. Doe dit echter onmiddellijk voor het gebruik, daar het deeg anders niet croquant blijft. Strooi over niet gevulde fritures wat poedersuiker en dien ze, bij wijze van wafels, warm op. N.B.: Overgebleven fritures, die niet gevuld zijn, kunnen in een trommel enige tijd bewaard blijven.

250 gr zelfrijzend meel, 2½ eetlepel melk, 15 gr gist, 2 eieren, 50 gr boter, 50 gr basterdsuiker, iets zout, jam of gele room, frituurvet, vruchtensuiker (d.i. dubbel gemalen melis) en kaneel.

BERLINER BOLLEN (plm. 12 stuks)

Doe het meel in een kom, maak in het midden een kuiltje en giet hierin de lauwe melk, waarin de gist is opgelost. Maak een gedeelte van de bloem, vanuit het midden te beginnen, met de gistoplossing aan en laat dit zgn. „zetsel" plm. een kwartier, b.v. op een teiltje met warm water, rijzen, afgedekt met een vochtige doek. Voeg dan de losgeklopte

eieren, de zo lauw mogelijk gesmolten boter en de basterdsuiker en het zout toe, kneed alles zó lang tot een soepel deeg is verkregen en laat dit opnieuw, op de boven beschreven wijze, gedurende plm. 1 uur rijzen. Rol het daarna ter dikte van plm. 4 cm uit, steek er rondjes van, leg ze op een met bloem bestoven bakblik en laat de rondjes in een zeer lauwe oven of op een teiltje met warm water, opnieuw een kwartier rijzen. Laat ze vervolgens in frituurvet, dat vrijwel nog niet dampt, langzaam verder uitrijzen en lichtbruin bakken in 7 à 8 minuten. Snijd de bollen doormidden, hol ze wat uit en vul ze met jam (rode!) of gele room. Plaats de helften weer op elkaar (men kan de bollen ook inknippen en dan voorzichtig uithollen!) en bestrooi de bollen met vruchtensuiker (of poedersuiker) en wat fijne kaneel.

3 dl water, 60 à 75 gr boter, 200 gr zelfrijzend meel, 4 à 5 eieren, wat zout, frituurvet.

SNEEUWBALLEN (plm. 24 stuks)
(in frituurvet gebakken „soezen")

Breng het water met het zout en de boter aan de kook, voeg in één keer al het zelfrijzend meel toe en roer tot het mengsel als een samenhangende bal van de bodem van de pan loslaat. Roer er, van het vuur, één voor één de hele eieren doorheen en blijft nog ± 10 min. roeren. Laat intussen het frituurvet zo warm worden, dat het nog juist niet dampt. Schep nu, met behulp van 2 eetlepels, balletjes van het deeg in het warme frituurvet, laat ze langzaam uitrijzen en lichtbruin bakken in plm. 7 minuten. Bestrooi de warme ballen met poedersuiker of laat ze koud worden en vul ze met gele room of stijfgeklopte slagroom, die met wat vanillesuiker is vermengd en strooi er tevens wat poedersuiker overheen. Ook kan men de sneeuwballen opdienen met warme chocoladesaus waardoor wat koffieroom of koffiemelk is gemengd.

500 gr bloem, 25 gr gist, ½ l lauwe melk, 250 gr krenten en rozijnen te zamen, 50 gr sucade (en snippers), 2 appelen, wat zout, slaolie of frituurvet om te bakken.

OLIEBOLLEN (plm. 30 stuks)

Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje en giet hierin de gist, die met een beetje lauwe melk is opgelost. Voeg de overige melk toe en maak, vanuit het midden te beginnen, van de bloem met de melk een glad beslag. Roer er dan de uitgezochte, gewassen en zo droog mogelijk uitgelekte krenten en rozijnen en de gesnipperde sucade (en in stukjes verdeelde snippers) en appelen doorheen, sla alles met een houten lepel tot een luchtig beslag en laat het, dichtgedekt met een vochtige doek, op een warm plaatsje of op een teiltje met warm water, gedurende 3 kwartier à 1 uur rijzen. Vorm er dan, met behulp van 2 eetlepels, bollen van, laat ze in de warme slaolie of het frituurvet glijden, dat zó heet is, dat het juist dampt en bak de oliebollen vlug bruin en gaar. Neem ze met een schuimspaan of breinaald uit de pan, laat ze even op grauw papier uitlekken en dien ze, bestrooid met poedersuiker, warm op.

4 eieren, 4 eetlepels melk, ½ afgestreken eetlepel suiker en 1 pakje vanillesuiker, 20 gr boter.

ZOETE OMELET

Bak zoete omelet op dezelfde wijze als voor omelet (zie hoofdstuk tussengerechten) werd beschreven maar voeg suiker en vanillesuiker aan het beslag toe, leg in het midden wat confituren, jam of vruchtenmoes of compote, waarvan het sap dik gebonden is, sla de omelet dubbel en dien het gerecht warm op. Omelet zonder vulsel wordt in drieën gevouwen en dik met poedersuiker bestrooid, opgediend.

4 eieren, 20 gr suiker, 1 pakje vanillesuiker, 20 gr (of wat meer) boter.

SCHUIMOMELET (omelette soufflée)

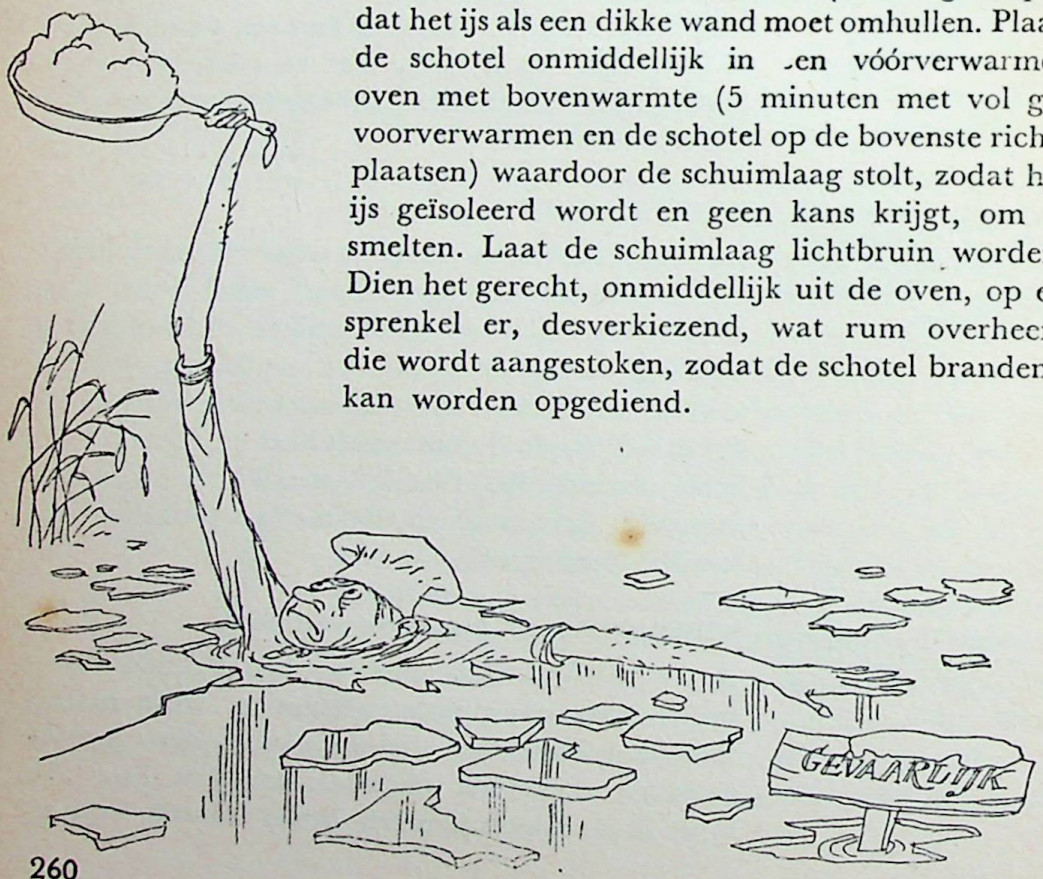
Roer de eierdooiers met de suiker en vanillesuiker tot een gladde, schuimige, witte massa. Klop het eiwit zeer stijf en schep het zo luchtig mogelijk door het eierdooiermengsel. Laat de boter in de koekenpan iets bruin worden, laat er

het eiermengsel in glijden, laat het aan de onderkant, bij getemperd vuur, even stollen, doe een deksel op de pan en laat de omelet ten slotte lichtbruin en geheel gaar worden in 8 à 10 minuten, bij een zeer gematigd vuur. Laat het gerecht op een verwarmde schotel glijden, sla de omelet dubbel en bestrooi haar met een dikke laag poedersuiker, waarin, met behulp van een gloeiende breinaald, figuurtjes kunnen gebrand worden.

Biscuitdeeg van 3 eieren, ½ l vanilleijs of half vanille-, half moccaijs of ook wel vruchtenijs, schuimomelet van 3 eieren.

SCHUIMOMELET MET IJS (omelette sibérienne)

Bak het biscuitdeeg (zie biscuit de Savoie) in een ovaalvormige, beboterde en met paneermeel bestrooide vuurvaste schotel, stort het, laat het afkoelen en breng het in de schotel terug. Leg in het midden het zeer stijve ijs en „bekleed" dit geheel met een massa van schuimomelet (zie vorig recept), dat het ijs als een dikke wand moet omhullen. Plaats de schotel onmiddellijk in een vóórverwarmde oven met bovenwarmte (5 minuten met vol gas voorverwarmen en de schotel op de bovenste richel plaatsen) waardoor de schuimlaag stolt, zodat het ijs geïsoleerd wordt en geen kans krijgt, om te smelten. Laat de schuimlaag lichtbruin worden. Dien het gerecht, onmiddellijk uit de oven, op en sprenkel er, desverkiezend, wat rum overheen, die wordt aangestoken, zodat de schotel brandend kan worden opgediend.



ZOETE SAUSEN

Een eenvoudig nagerecht, dat meestal een koude en soms ook een warme pudding zal zijn, kan aanmerkelijk aan smaak, maar ook aan uiterlijk winnen, wanneer we er een of andere geurige, zoete saus bij opdienen. Deze saus wordt koud bij koude, en warm bij warme puddingen gegeven. Als bestanddelen voor zo'n saus kunnen melk, melk en room, vruchtensap of vruchtenpuree, zo nodig met water verdund, gebruikt worden. De sausen, die van melk worden gemaakt, bindt men met maizena, custard of vlapoeder, terwijl vruchtensausen steeds met aardappelmeel of sago (dus nooit, zoals nog veelvuldig voorkomt, met maizena) gebonden moeten worden, waardoor ze helder en doorschijnend worden.

A. SAUSEN VAN MELK

½ l melk, 20 gr custardpoeder, 30 gr suiker, zout.

CUSTARDSAUS (6 personen)

Roer het custardpoeder met de suiker en een beetje achtergehouden melk tot een dun papje aan, giet het, roerende, bij de overige melk, die met het zout aan de kook is gebracht, laat de saus even doorkoken, neem haar van het vuur, laat haar bekoelen en geef haar bij chocolade-, caramel-, koffie-, hopjespudding of bij een warme broodpudding. In het laatste geval dient men de saus warm op.

½ l melk, 1 pakje vanillesuiker of ½ vanillestokje, 1 ei, 30 gr suiker, 15 gr maizena, zout.

VANILLESAUS (6 personen)

Roer het ei met de suiker (en de vanillesuiker) glad, voeg de maizena toe en daarna zoveel koude melk, dat een glad papje wordt verkregen. Breng de overige melk (met het vanillestokje) en het zout aan de kook, giet er, roerende, het papje bij,

ZOETE SAUSEN

lk, 1 dl room
emelk, ½ vanil-
e, 2 eierdooi-
gr maizena,
uiker, zout.

laat de saus even doorkoken en geef de saus bij warme of koude puddingen: in het eerste geval warm, in het tweede geval koud.

FIJNE VANILLESAUS (6 personen)

Roer de eierdooiers met de suiker glad, voeg de maizena toe en daarna zoveel koude melk, dat een glad papje wordt verkregen. Breng de overige melk met het vanillestokje en het zout langzaam aan de kook, voeg, van het vuur, wat van de warme melk aan het papje toe, doe alles in de pan terug en laat het mengsel onder roeren aan de kook komen en even doorkoken. Meng er, wanneer de saus is afgekoeld, de room of koffiemelk doorheen en geef deze fijne saus bij koude of warme puddingen.

CITROEN- OF SINAASAPPELSAUS (6 personen)

Maak custardsaus, vanillesaus of fijne vanillesaus en vervang de vanille door een dun stukje citroen- of sinaasappelschil. Geef de citroensaus bij koude vruchtenpuddingen (bv. van appelmoes, bessensap enz.) of bij warme griesmeel-, rijst-, of broodpudding.

k, iets zout, 125
ker, een stukje
nschil, 1 ei, 15
izena.

CARAMELSAUS (6 personen)

Brand van 100 gr suiker caramel (zie recept caramelvla). Roer het ei met de overige suiker glad, voeg de maizena toe en daarna koude melk tot een glad papje is verkregen. Breng intussen de overige melk met het zout en de citroenschil aan de kook, giet deze melk, van het vuur, in één keer bij de caramel, plaats de pan opnieuw op het vuur, voeg het papje roerende toe, zodra de caramelmelk kookt, laat de saus even doorkoken en verwijder het stukje citroenschil. Geef caramelsaus bij custard-, vanille-, maizena-, griesmeelpudding, of bij warme broodpudding en warme Wenerpudding.

ZOETE SAUSEN

½ l melk, iets zout, 20 gr cacaopoeder, 40 gr suiker, 20 gr maizena.

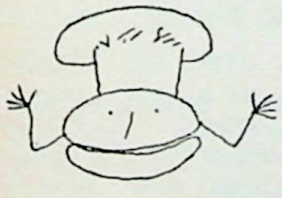
CHOCOLADESAUS (6 personen)

Roer het cacaopoeder met de suiker en de maizena droog door elkaar. Roer er zoveel melk doorheen dat een glad papje wordt verkregen en breng de overige melk met het zout aan de kook. Voeg het papje roerende toe, laat het even doorkoken en geef de saus bij warme rijst- of griesmeelpudding of bij pudding van rabarbermoes, vanille- of custardpudding, koude rijst-, griesmeel- of maizenapudding.

CHOCOLADE-NOTENSAUS (6 personen)

Bereid deze saus volgens bovenstaand recept, maar gebruik slechts 4 dl melk. Roer er, wanneer de saus bekoeld is, 1 dl koffieroom of koffiemelk en 3 eetlepels zeer fijn gehakte amandelen, walnoten of hazelnoten doorheen. Geef de saus, nog half warm, bij vanille-ijs of ook wel bij eenvoudige blanc manger, vanillebavarois of sneeuwpudding.

½ l vanillesaus, ½ dl sterk koffie-extract.



MOCCASAUS (6 personen)

Bereid eenvoudige of fijne vanillesaus, maar voeg 10 gr suiker méér toe. Laat de saus gedeeltelijk bekoelen en roer er daarna het koffie-extract doorheen. Geef mocca-saus bij eenvoudige puddingen van maizena, custard of griesmeel of bij warme brood- of griesmeelpudding.

½ l melk, 2 afgestreken theelepels kaneel, wat zout, 35 gr suiker, 20 gr maizena, 25 gr boter.

KANEELSAUS (6 personen)

Roer de kaneel, de suiker en de maizena droog door elkaar. Roer er zoveel melk doorheen tot een glad papje is verkregen en breng de overige melk met het zout aan de kook. Voeg het papje roerende toe, laat het even doorkoken en geef de saus, die van het vuur met de boter vermengd wordt, bij trommelkoek of dikke koek, warme rijstpudding of in water gekookte rijst of gort.

ZOETE SAUSEN

¼ dl melk, 125 gr stroop, 30 gr boter, 30 gr bloem.

STROOPSAUS (6 personen)

Breng de boter met de bloem roerende aan de kook. Giet er, telkens bij kleine hoeveelheden tegelijk, de warme melk bij, laat de saus telkens even aan de kook komen en ten slotte nog plm. 5 minuten doorkoken. Laat haar, van het vuur, wat bekoelen en roer er daarna de stroop doorheen. Geef de stroopsaus bij trommelkoek, gort en gekookte grutjes.

250 gr (d.l. ½ beker) stroop, 50 à 75 gr boter.

STROOP EN BOTER

Verwarm de stroop op een heel zacht vuur of zet het pannetje met stroop bovenop een pan, waarin zich een kokende inhoud bevindt. Roer er, van het vuur, de boter doorheen, maar zorg, dat ze niet smelt, omdat het mengsel dan gaat schiften. Geef de saus van stroop en boter bij: trommelkoek, broeder of pofferd, gekookte gort, gekookte en gebakken grutjes.

½ l vanillesaus, 1 rolletje amandelpers, desverkiezend wat marasquin, port of madeira, 3 druppels groene kleurstof.

ORGEADE- OF AMANDELSAUS (6 personen)

Maak fijne vanillesaus en roer er, van het vuur, de amandelpers, waaraan eerst een beetje van de saus wordt toegevoegd, om het geheel glad te roeren, doorheen. Voeg tevens de kleurstof en het smaakje toe en geef de warme saus bij warme rijst-, brood- of griesmeelpudding; koude amandelsaus bij fijne chocoladepudding, caramelpudding, hopjespudding of rijstpudding.

½ l vanillesaus, ½ dl marasquin, 3 druppels rode kleurstof of ½ blaadje rode gelatine.

MARASQUINSAUS (6 personen)

Maak fijne vanillesaus en kleur ze rose. Roer er, even voor het opdienen, de room en de marasquin doorheen. Geef deze saus bij chipolata of caramelbavarois.

½ l vanillesaus, 1½ dl rum of arak.

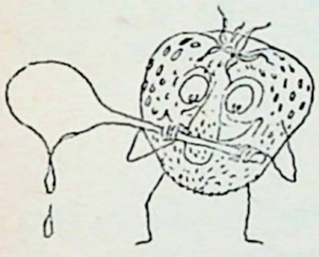
RUMSAUS (6 personen)

Maak fijne vanillesaus en roer er, even voor het opdienen, de room en de rum of de arak doorheen.

ZOETE SAUSEN

½ l vanillesaus, 50 gr rozijnen, 50 gr gehakte amandelen, wat snippers.

4 dl aardbeiensap (van ingemaakt sap of inmaakte aardbeien op eigen sap), het sap van ½ citroen, zo nodig wat suiker, 15 gr sago of aardappelmeel.



400 gr verse of bevroren aardbeien, plm. 40 gr basterdsuiker, wat geraspte citroenschil en het sap van ½ citroen.

100 à 125 gr abrikozen 4 dl water, plm. 75 gr suiker, desverkiezend een stukje citroenschil, wat sago of aardappelmeel.

Geef de saus bij fijne warme puddingen of bij appelmoes- of abrikozenbavarois.

NESSELRODESAUS (6 personen)

Maak fijne vanillesaus en laat intussen de gewassen uitgezochte rozijnen, met weinig water, gedurende 10 minuten koken. Laat ze goed uitlekken. Voeg ze bij de saus, voeg tevens de amandelen en de gehakte snippers toe en geef de saus bij fijne warme puddingen, röd-gröd, appelmoes- of rabarberpudding, enz.

B. VAN VRUCHTENSAPPEN OF VRUCHTENPUREE

AARDBEIENSAUS 1

Breng het aardbeiensap met het citroensap, waaruit de pitjes verwijderd zijn, aan de kook. Maak de sago of het aardappelmeel met weinig water tot een dun papje aan, giet het, roerende, bij het sap, laat het aan de kook komen, neem het van het vuur en laat het bekoelen. (Voeg nog wat suiker toe). Voeg aan de saus, desverkiezend, enige kleine hele aardbeien toe en geef de aardbeiensaus bij allerlei koude puddingen als: griesmeel-, maizena-, rijstpudding of bij roomrijst, blanc manger enz.

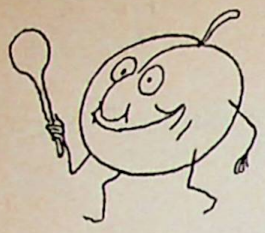
AARDBEIENSAUS 2

Maak de aardbeien schoon en wrijf ze door een paardeharen zeef. Vermeng ze met de basterdsuiker, geraspte citroenschil en gezeefd citroensap tot een smakelijke puree verkregen is.

ABRIKOZENSAUS

Was de abrikozen in lauw water en laat ze, in hetzelfde water, 2 × 24 uur weken. Kook ze even op tot ze goed warm zijn, wrijf ze door een zeef en voeg, zo nodig, nog wat water toe tot een hoeveelheid van plm. ½ l is verkregen. Bind met een klein beetje sago of aardappelmeel bij, na de saus

ZOETE SAUSEN



aan de kook te hebben gebracht. Roer er ten slotte de suiker doorheen en geef de saus bij sneeuwpudding, rijstpudding of griesmeelpudding en bij broodpudding.

½ blikje ananas, het sap van 1 citroen, water, sago of aardappelmeel, suiker naar smaak.

ANANASSAUS

Vermeng het ananassap met het gezeefde citroensap en water, tot een hoeveelheid van plm. 3½ dl verkregen is. Bind het vocht met wat aangemengde sago of aardappelmeel en vermeng het met de in kleine stukjes gesneden ananas. Geef de saus bij abrikozenmoespudding of abrikozenbavarois of bij rijst- of sneeuwpudding.

3 dl bessensap, 2 dl water, stukje citroen- of sinaasappelschil of pijpkaneel, 15 gr aardappelmeel of sago, plm. 50 gr suiker.

BESSENSAPSAUS

Breng het sap met het water en het smaakje langzaam aan de kook. Bind het met aardappelmeel of sago, die met een beetje koud water tot een dun papje is aangemaakt, laat de saus even doorkoken en verwijder het smaakje. Maak de saus, wanneer ze wat bekoeld is, met de suiker op smaak. Geef deze saus bij alle mogelijke koude, met melk bereide, puddingen.

3 dl bessensap, 2 dl water, stukje citroenschil, stukje pijpkaneel, 2 kruidnagelen, 15 gr sago of aardappelmeel, plm. 50 gr suiker.

GEKRUIDE BESSENSAPSAUS

Bereid deze saus volgens het vorige recept en laat er tevens de kruidnagelen in trekken. Geef gekruide bessensapsaus bij in water gekookte rijst of gort, allerlei soorten warme puddingen, warme wentelteefjes, of gebakken beschuiten.

2 à 3 citroenen, 2 a 2½ dl water, een stukje citroenschil, plm. 75 gr suiker, 10 gr sago of aardappelmeel.

CITROENSAUS

Zeef het sap en vul het met water aan tot een hoeveelheid van plm. 4 dl is verkregen. Breng het, met de citroenschil, langzaam aan de kook, bind het met sago of aardappelmeel, dat met een beetje water tot een dun papje is aangemaakt, laat de saus even doorkoken, verwijder de citroenschil en maak de saus, wanneer ze wat bekoeld is, met de suiker op smaak.

Margriet

ZOETE SAUSEN

4 dl frambozensap (van ingemaakt sap of ingemaakte aardbeien op eigen sap), het sap van ½ citroen, zo nodig wat suiker, 15 gr sago of aardappelmeel.

FRAMBOZENSAPSAUS

Breng het frambozensap met het citroensap, waaruit de pitjes verwijderd zijn, aan de kook. Maak de sago of het aardappelmeel met weinig water tot een dun papje aan, giet het, roerende, bij het sap, laat het aan de kook komen, neem het van het vuur en laat het bekoelen. (Voeg nog wat suiker toe). Voeg aan de saus, desverkiezend, enige hele frambozen toe en geef de saus bij eenvoudige puddingen of bij blanc manger.

3 à 4 sinaasappelen, 1 citroen, plm. 2 dl water, een stukje sinaasappelschil, plm. 50 gr suiker, 10 gr sago of aardappelmeel.

SINAASAPPELSAUS

Bereid deze saus als citroensaus, maar gebruik nu het gezeefde sap van de sinaasappelen, vermengd met het citroensap en water. Geef deze saus als bessensapsaus.

3 dl rode wijn, 2 dl water, een stukje citroenschil, 3 kruidnagelen, plm. 60 gr suiker, 15 gr aardappelmeel of sago.

RODE WIJNSAUS (6 à 8 personen)

Breng de wijn met het water, de citroenschil en de kruidnagelen langzaam aan de kook. Maak het aardappelmeel of de sago met wat koud water tot een dun papje aan. Giet het, roerende, bij de wijn en laat de saus even doorkoken. Verwijder het stukje citroenschil en de kruidnagelen en maak de saus op smaak met de suiker. Geef de wijnsaus warm bij warme puddingen of koud bij maizena-, griesmeel- of rijstpudding.

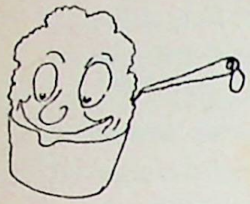
2 eierdooiers, 10 gr maizena, 1 dl rum, 1 dl water, het sap van een halve citroen, plm. 75 gr suiker.

GLADDE RUMSAUS

Roer de eierdooiers met de suiker glad. Roer er de maizena doorheen. Breng de rum met het water aan de kook, giet de vloeistof, van het vuur, roerend, bij de eierdooiermassa, doe de massa in de pan terug en breng het mengsel onder roeren aan de kook. Laat de saus even doorkoken en maak haar, van het vuur, met het citroensap op smaak. Geef deze rumsaus vooral bij plumpudding en ook bij andere fijne warme puddingen. Koude rumsaus kan bij een bavarois worden opgediend.

ZOETE SAUSEN

2 eieren, plm. 60 gr basterdsuiker, 1 dl bessensap of half bessen-, half frambozensap, 1 dl water.



SCHUIMIGE BESSENSAPSAUS

Klop dé hele eieren met de basterdsuiker plm. 10 minuten, zodat een witte schuimige massa ontstaat. Voeg er het sap, kloppende, aan toe en plaats de massa op de damp van kokend water. Klop nu tot het mengsel gebonden is, neem het van het vuur en dien de saus onmiddellijk op bij warme brood-, griesmeel-, rijst-, cocuspudding of bij verschillende gebakken nagerechten.

2 eieren, plm. 75 gr basterdsuiker, het gezeefde sap van 2 citroenen aangevuld met water tot 2 dl, wat geraspte citroenschil.

SCHUIMIGE CITROENSAUS

Bereid deze saus als schuimige bessensapsaus en dien haar eveneens bij warme puddingen op.

2 eieren, plm. 60 gr basterdsuiker, sap van 4 sinaasappelen, wat geraspte sinaasappelschil.

SCHUIMIGE SINAASAPPELSAUS

Bereid deze saus als schuimige bessensapsaus en dien haar eveneens bij warme puddingen op.

2 eieren, plm. 75 gr basterdsuiker, 1 dl rum, 1 dl water, wat citroensap.

SCHUIMIGE RUMSAUS

Bereid deze saus als schuimige bessensapsaus en dien haar eveneens bij warme puddingen op.

½ potje jam, desverkiezend een beetje citroensap, iets warm water.

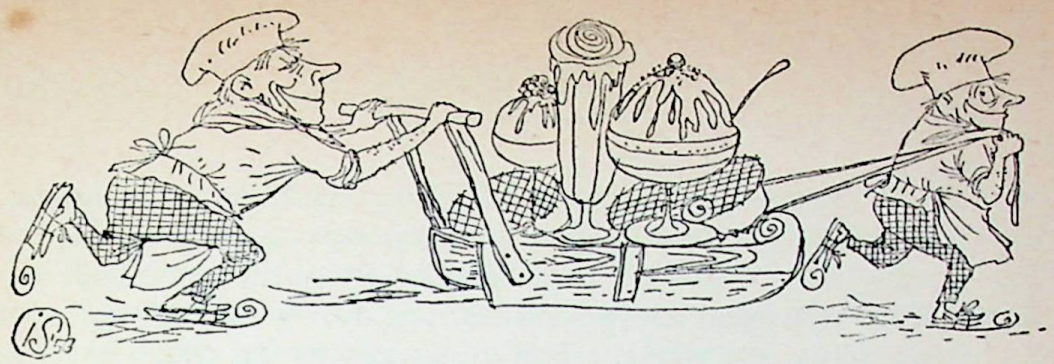
JAMSAUS

Roer de jam met het warme water tot een gladde, even vloeibare saus en voeg aan de saus, die uiteraard wat flauw van smaak is, desverkiezend een beetje citroensap toe. Geef jamsaus bij allerlei eenvoudige koude puddingen en ook bij warme brood-, griesmeel- of cocospudding, maar verwarm voor de warme puddingen de saus op een zacht vuur.

½ potje gemberjam, iets warm water.

GEMBERSAUS

Roer de jam met het warme water tot een gladde, even vloeibare saus en geef deze saus bij voorkeur bij warme broodpudding of ook wel bij koude chocoladepudding, die met gelatine bereid werd.



IJSGERECHTEN

Wanneer men zelf ijs wil maken kan men zich van twee hulpmiddelen bedienen, nl.:

1. een ijsemmer, waarin een koudmakend mengsel voor het bevriezen zorgt;
2. een koelkast (dus geen ijskast).

Wanneer men echter noch over een ijsemmer, noch over een koelkast beschikt, kunnen ook van kant en klaar gekochte porties of van ijs, dat men per liter koopt, zeer fijne gerechtjes worden bereid. Daarbij dient men er echter allereerst op toe te zien, dat het ijs van een goede kwaliteit is, want toevoeging van vruchten of slagroom of het overgieten met een of andere fijne soort likeur, zal de smaak van ijs van een twijfelachtige kwaliteit niet kunnen verdoezelen.

HET GEBRUIK VAN EEN IJSEMMER

De ijsemmer, die van buiten uit hout, van binnen uit een vertinde bus bestaat en voorzien is van een toestel waarmee de ijsmassa steeds in draaiende beweging moet worden gehouden (dit is nodig om het grof kristalliseren van het ijs te voorkomen), is van zulk een constructie, dat hij gemakkelijk met een zgn. „koudmakend" mengsel, dat de vereiste „bevriezingstemperatuur" moet aanbrengen, kan gevuld worden. Dit koudmakend mengsel bestaat gewoonlijk uit staven fijngeklopt ijs (in stukken ter grootte van een dikke knikker), dat met ⅓ van de gewichtshoeveelheid aan zout (dus 3 gewichtsdelen ijs tegen 1 deel zout) wordt vermengd.

Nadat de bus met de vla of een andere massa (zie de volgende recepten), die voor het ijs bestemd is, voor niet meer dan ongeveer de helft gevuld is, wordt de ruimte tussen de bus en de houten buitenwand van de emmer, met het koudmakend mengsel zo stevig mogelijk opgevuld en wel zó, dat dit mengsel een eind boven de inhoud van de bus staat. Dit met het oog op het smelten van het ijs, waardoor het mengsel naar beneden zakt.

Onmiddellijk nadat het koudmakend mengsel in de emmer is gedaan, moet met draaien worden begonnen, waarbij men na plm. een kwartier (bij roomijs moet ongeveer 5 minuten langer worden gedraaid) een massa heeft verkregen, die geschikt is, om, na de vereiste tijd voor het rijpen (door het rijpen wordt het ijs zachter en krijgt het een geuriger smaak), geconsumeerd te worden. Dit rijpen kan het beste in de ijsbus zelf plaats hebben, maar wie graag een *ijspudding* wil opdienen, kan het ijs ook in de daartoe bestemde vorm laten rijpen. Schuif, om hierbij een goed resultaat te verkrijgen, het ijs zorgvuldig van het roertoestel, dat uit de bus genomen is, af, druk het ijs zo stevig mogelijk in de bus of de vorm aan, plaats ze opnieuw in de ijsemmer, die met een „vers" koudmakend mengsel is gevuld, sluit de bovenkant af en leg ook hierop een dikke laag van het koudmakend mengsel (om te voorkomen, dat er smeltwater in de bus dringt, sluit men haar met een randje pleister af of smeert men de rand met boter of reuzel in). Het mengsel wordt, zo nodig, nog eens vernieuwd, wanneer men het rijpingsproces langer dan plm. 1½ uur wil laten duren.
Is het rijpingsproces voltooid, dan overspoelt men de vorm of bus met koud water, zodat er geen smeltwater (zoutwater!) bij het ijs kan komen, waarna men de vorm of bus even in koud water houdt waardoor het ijs er gemakkelijk uitglijdt. N.B.: Overgebleven ijs uit de ijsemmer kan opnieuw als koudmakend mengsel worden gebruikt wanneer men het smeltwater door een doekje of vergiet laat weglopen.

HET MAKEN VAN IJS MET BEHULP VAN EEN KOELKAST

Voor het maken van ijs in een koelkast kunnen geen vaste regels worden gegeven, omdat de ene koelkast volgens een geheel ander systeem werkt dan de andere. Het beste kan men zich daarom houden aan de gebruiksaanwijzing, die bij de aankoop van elke koelkast gratis wordt verstrekt. Bovendien kunnen nog de volgende regels in acht genomen worden.
1. Maak een of andere vla of een mengsel, dat voor de ijsbereiding is bestemd (zie ook de volgende recepten) en laat het koud worden. Voeg, om het vormen van grote kristallen te voorkomen, bij een vla, die niet voor een groot gedeelte uit room bestaat, bovendien per ½ l vla ruim 1 blaadje gelatine toe.
2. Stel intussen de koelkast zodanig in, dat er binnenin een zo laag mogelijke temperatuur wordt bereikt.
3. Neem tevens de ijsladenu it de koelkast en ver- wijder hiervan de tussenschotjes of verdeelroosters. Giet de koude massa, die voor het ijs

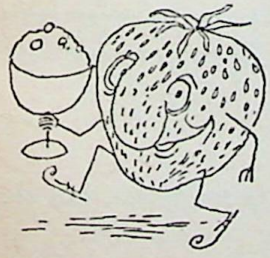
bestemd is, in de laden (de inhoud van een ijslade is iets minder dan ½ l en daarom, wanneer het ijs als dinergerecht gebruikt wordt, voor plm. 4 personen voldoende).
4. Zet de ijsladen weer in de koelkast (koelradiator) en laat het ijs in de vereiste tijd (zie gebruiksaanwijzing) bevriezen.

¼ l slagroom of koffieroom, ¼ l melk, ½ vanillestokje, 2 eierdooiers, 100 gr suiker, 2 gr gelatine, zout.

VANILLE-IJS

Breng de melk met het gespleten vanillestokje heel langzaam aan de kook. Roer de eierdooiers met een gedeelte van de suiker tot een gladde massa, voeg er, van het vuur af, een gedeelte van de warme melk roerende bij, doe alles in de pan terug en laat het mengsel, onder roeren, gebonden worden, maar laat het vooral niet koken, omdat het dan schift. (Het mengsel bindt slechts weinig.) Roer er, van het vuur af, de overige suiker door, los er de gelatine, die 10 minuten in ruim koud water geweekt is en daarna is uitgeknepen, in op en roer er, wanneer de massa niet meer dampt, de (ongeklopte) slagroom of koffieroom door. Breng het mengsel in een bus van een ijsemmer of in laden van een koelkast over en handel verder, als bij de inleiding werd aangegeven. Verdeel het ijs in porties en dien het in ijscoupes, op glazen schaaltjes of bijwijze van pudding, desverkiezend met een waaierwafel, op.

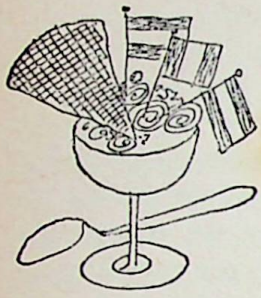
4 kleine porties vanille-ijs, ¼ l Bulgaarse yoghurt, ½ kg aardbeien, suiker.



AARDBEIENCOUPE MET VANILLE-IJS
(voor zelfbereid ijs of ijs dat kant en klaar gekocht wordt)

Maak de aardbeien schoon, was ze, houd een klein gedeelte apart en wrijf de overigen door een zeef. Vermeng de aardbeienpuree met suiker naar smaak en roer de puree door de yoghurt. Leg in vier hoge glazen eerst enige gesuikerde aardbeien, leg daarop het ijs en giet er vervolgens de yoghurt overheen. Dien het gerecht met een dun wafeltje of waaierwafel op.

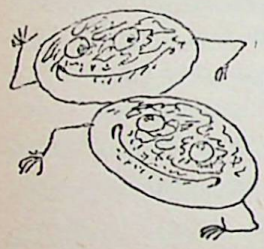
4 porties vanille-ijs, 2 zachte handperen, wat kersen en rode bessen, 4 chocolade wafeltjes, suiker.



COUPE BENELUX

Snijd de geschilde peren in stukjes, druppel er, om verkleuren te voorkomen, wat citroensap op. Was de kersen en de bessen, rist de laatste af en vermeng de drie soorten vruchten, bestrooid met wat suiker (en vanillesuiker), luchtig met elkaar. Laat ze enige tijd op een koele plaats staan, zodat de suiker er zoveel mogelijk intrekt. Leg het ijs op eenpersoons (op ijs afgekoelde) glazen schoteltjes, leg er de vruchten als een krans omheen en steek in elke portie ijs een chocoladewafeltje. Dien het gerechtje onmiddellijk op.

150 gr bitterkoekjes, plm. ¾ dl melk, desverkiezend 2 à 3 eetlepels likeur (apricot brandy, kirsch of marasquin), vanille-ijs, compote van ½ kg kersen, ⅛ l slagroom, basterdsuiker, 1 pakje vanillesuiker.



BITTERKOEKJES PARFAIT (plm. 6 personen)

Verdeel de bitterkoekjes in niet te kleine stukjes en druppel er de warm gemaakte melk over. Druppel er vervolgens de likeur op en leg ze in een met stukjes ijs omgespoelde compoteschaal. Bedek de koekjes met het vanille-ijs, leg er de compote, waarvan het sap goed gebonden moet zijn, als een krans omheen (de compote moet, liefst tevoren, op ijs gekoeld zijn). Garneer ten slotte het gerecht met de slagroom, die met basterdsuiker en vanillesuiker is stijfgeklopt en spuit hem in aardige figuren op het ijs en langs de kersenrand.

4 schijven cake, 4 porties vanilleijs, 50 gr gepelde hazelnoten, chocoladesaus van ¼ l melk, ⅛ l slagroom, basterdsuiker en 1 pakje vanillesuiker.

„BLANK EN BRUIN" IJS-COMPLET

Leg de schijven cake op eenpersoons glazen schoteltjes en leg hierop het vanille-ijs. Hak de hazelnoten fijn en strooi ze over het ijs, maar houd een gedeelte voor garnering achter. Giet rondom het ijs de nog lauwwarme chocoladesaus, spuit op het ijs, desverkiezend, wat slagroom en garneer met de achtergehouden hazelnoten. Dien het gerechtje onmiddellijk op.

OMELETTE SIBERIENNE

Zie voor de bereiding van dit gerecht het hoofdstuk nagerechten.

1 blikje gecondenseerde melk met suiker of 1 flesje koffiemelk (beide met een inhoud van iets minder dan ½ l), ½ l melk, 2 eieren, 100 gr suiker (bij gebruik van koffiemelk), 1 stokje vanille.

VANILLE-IJS VAN KOFFIEMELK OF GECONDENSEERDE MELK

Bereid dit ijs, als in het eerste recept werd aangegeven, maar gebruik hele eieren in plaats van eierdooiers. Laat het ijs bevriezen op de manier, bij de inleiding aangegeven. N.B.: Men kan de gecondenseerde melk ook met een gelijke hoeveelheid water in plaats van melk, verdunnen.

½ l vanilleijs, 4 grote (witte) perziken, 1 dl water, 50 gr suiker, wat rode vruchtjes of puree van rode vruchten (bv. frambozenpuree uit blik of flesje), ⅛ l slagroom, basterdsuiker, vanillesuiker.

PÊCHES MELBA

Breng het water met de suiker aan de kook, laat het een beetje inkoken tot het stroperig is en leg er de geschilde, gehalveerde perziken, waarvan de pitten verwijderd zijn, in. Laat ze in het stroopje, dat niet meer koken mag, zacht worden en daarna volkomen afkoelen. Maak compoteschaal of ijscoupes bij voorkeur koel met ijs, leg er, onmiddellijk voor het opdienen, het vanilleijs in, bedek het ijs met de gehalveerde perziken, leg ze met de bolle kant naar boven en spuit er de slagroom, met de basterdsuiker en vanillesuiker stijfgeklopt, omheen. Garneer met de frambozenpuree, die er als een tweede „krans" omheen gegoten wordt, of met verse of geconfijte, rode vruchtjes.

½ l vanilleijs, 150 gr suiker, 50 gr gepelde amandelen, nesselrodesaus van ¼ l melk.

NOGA-IJS MET NESSELRODESAUS

Breng de amandelen met zoveel koud water, dat ze juist onderstaan, aan de kook, pel ze en hak ze fijn. Brand van de suiker caramel (zie recept caramelvla), giet de massa nadat ze met de gehakte amandelen is vermengd, op een met boter bestreken bakblik uit, en laat de caramel stijf worden. Klop haar daarna tot gruis. Strooi dit nogagruis over het vanille-ijs, dat op eenpersoonsglazen schotltjes of in ijscoupes is overgebracht en geef er de koude saus (zie hoofdstuk zoete sausen) afzonderlijk bij.

m of koffie-
l melk, 1 dl
fie, 2 eier-
5 gr suiker,
tine, iets

MOCCA-IJS

Bereid het mocca-ijs als vanille-ijs (1e recept). Voeg, nadat de room is toegevoegd, het koffie-extract toe en laat het ijs bevriezen (zie inleiding).

m, koffie-
offiemelk,
5 gr cacao-
gr suiker,
tine, iets

CHOCOLADE-IJS

Roer het cacaopoeder met een gedeelte van de suiker door elkaar en voeg de eierdooiers toe. Handel verder als bij het recept voor vanille-ijs.

ies choco-
eetlepels
eetlepels
m, ge-
oga van
gr suiker.

CHOCOLADE-IJS MET ADVOCAAT EN GESTAMPTE NOGA

Bereid caramel van gebrande suiker, als voor caramelvla, giet de massa op een met boter bestreken bakblik uit en stamp haar fijn. Leg in ijscoupes of eenpersoons glazen schoteltjes een portie chocolade-ijs, giet er de advocaat, die met de room verdund is, overheen en bestrooi ze met de gestampte noga. Steek, desverkiezend, in elke portie ijs een waaierwafel of gebruik in plaats van koffieroom, slagroom, klop de room stijf en spuit hem als een torentje op het ijs.

of koffie-
witten, 80
iker, 1 dl
gepelde
nandelen,
quin, iets

MARASQUIN-NOTEN-IJS

Klop de slagroom met 50 gr basterdsuiker bijna stijf. Klop de eiwitten met de overige suiker en iets zout geheel stijf, en voeg onder voortdurend roeren de eiwitten bij de slagroom, vervolgens de melk en daarna de zeer fijn gehakte noten of amandelen en de marasquin. Giet het mengsel in de ijsbus of ijsladen en handel verder, als bij de inleiding werd aangegeven. N.B.: In plaats van marasquin kunnen ook andere likeursoorten als: persico, chartreuse, triple sec, crème de cacao, crème de vanille enz. gebruikt worden. De noten kunnen achterwege blijven of vervangen worden door sun-maid rozijnen of zeer fijn gesneden Franse vruchtjes. Bij gebruik van koffieroom neemt men 1 eiwit méér.

¼ l slagroom, 2 eiwitten, 80 gr basterdsuiker, 1 dl vruchtenpuree of vruchtensap, wat citroensap (bv. bij gebruik van aardbeien, frambozen of kersen) of vanillesuiker (bij gebruik van pruimen of morellen).

VRUCHTEN-IJS (met slagroom bereid)

Bereid dit ijs als marasquin-notenijs maar voeg in plaats van de melk de vruchtenpuree (door een zeef gewreven vruchten) of het vruchtensap (bv. van vruchten, die op eigen sap zijn ingemaakt, want het sap mag niet te waterig zijn, daar het ijs dan flauw van smaak wordt) toe. Breng het ijs in ijscoupes over en garneer met achtergehouden, hele vruchten en, desverkiezend, met stijfgeklopte slagroom.

3 dl aardbeienpuree (van verse aardbeien of ingemaakte vruchten), 1 dl water, stukje citroenschil, 225 gr suiker, 1 pakje vanillesuiker, het gezeefde sap van 2 citroenen, ½ blaadje witte en ½ blaadje rode gelatine.

VRUCHTEN-IJS (met water bereid - Italiaans ijs)

Breng het water met het stukje citroenschil langzaam aan de kook, los er de suiker in op en laat het mengsel gedurende 5 minuten, op een tamelijk fel vuur, even inkoken. Los er, van het vuur af, de geweekte gelatine in op, laat het stroopje koud worden en roer er het gezeefde citroensap en de aardbeienpuree door. Giet dit mengsel in de ijsbus of ijsladen en handel verder, als bij de inleiding werd aangegeven. N.B.: Voor frambozenijs wordt de aardbeienpuree door frambozenpuree vervangen, terwijl het citroensap door bessensap vervangen wordt, het liefst door uitgeperst sap van verse, rode bessen. Bij gebruik van andere vruchten kan de puree door sterk geconcentreerd sap van de vruchten vervangen worden, terwijl de vruchten zelf in zo klein mogelijke stukjes worden gesneden en door het mengsel van vruchtensap worden geroerd, voordat men het laat bevriezen. Dit ijs wordt bij voorkeur met stijfgeklopte slagroom gegarneerd en met dezelfde vruchten als die in het ijs verwerkt werden, opgemaakt.

4 kleine porties likeur-notenijs, 4 kleine porties frambozenijs, 4 kleine porties vanilleijs; wat frambozen en rode bessen; ⅛ l slagroom.

ELITE PLOMBIÈRE

Vul 4 hoge tumblers of ijsschaaltjes met de drie ijssoorten (in het glas laag om laag) en spuit de met suiker en vanillesuiker stijfgeklopte room er op. Garneer met takjes bessen en met frambozen.

IJSGERECHTEN

½ l roomijs (met vanillesmaak), likeurijs of vruchtenijs, ⅛ l slagroom of 2 eiwitten, ½ l witte wijn, vruchtenpuree, sterk geconcentreerd vruchtensap of een scheutje likeur of advocaat, 150 gr basterdsuiker, 1 pakje vanillesuiker.

SORBET (algemeen recept)

Vermeng het ijs met de slagroom, die met 2 afgestreken eetlepels basterdsuiker en 1 pakje vanillesuiker is stijfgeklopt, of met de stijfgeklopte eiwitten, waaraan eveneens basterdsuiker en vanillesuiker zijn toegevoegd. Voeg er dan de wijn (Rijnwijn, witte Bordeaux, Marsala, port, Samos, sherry, witte bessenwijn of appel- of druivenmost) of andere ingrediënten aan toe, nadat eerst nog plm. 70 gr suiker in de wijn is opgelost. Breng het mengsel onmiddellijk in op ijs gekoelde hoge glazen over. Plaats twee rietjes in de glazen, voordat het sorbet wordt opgediend.

½ l vanille-ijs, 1 sinaasappel, 2 (verse) abrikozen, ⅛ l slagroom of 2 eiwitten, ½ l Malaga, Samos of witte bessenwijn, Franse vruchtjes, plm. 100 gr basterdsuiker, 1 pakje vanillesuiker.

„ORANJE BOVEN" SORBET

Bereid het sorbet, in het vorige recept aangegeven en breng het mengsel in hoge, op ijs gekoelde tumblers over. Garneer met wat achtergehouden stijfgeklopte slagroom, sinaasappelpartjes en een gehalveerde abrikoos, waarin een groen vruchtje wordt gelegd.

½ l aardbeien-ijs (of ander vruchten-ijs), ⅛ l slagroom of 2 eiwitten, ½ l Rijnwijn, witte bessenwijn of zoete most van appelen of druiven, 100 gr basterdsuiker, 1 pakje vanillesuiker.

AARDBEIENSORBET (of sorbet van andere vruchten)

Bereid aardbeien-ijs of ander vruchten-ijs, volgens het desbetreffende recept of koop het ijs kant en klaar. Bereid het sorbet verder volgens het algemene recept (zie boven) en garneer desverkiezend met enige vruchten, die in het ijs werden verwerkt.

Plm. 2 dl advocaat, 3 à 4 dl chocolade-ijs, 1 fles mousserend mineraalwater, ⅛ l slagroom, wat fijngehakte noten.

ICE-CREAM-SODA (van chocolade-ijs met advocaat en noten)

Verdeel de advocaat over 4 tumblers, leg hierop het in porties verdeelde chocolade-ijs en giet er dan het mineraalwater op. Garneer met slagroom, die met 30 gr basterdsuiker is stijfgeklopt en strooi over de slagroom wat fijngehakte noten.

WARME EN KOUDE DRANKEN

Reken per persoon 1 klein schepje thee, voor een groot aantal personen naar verhouding wat minder.

THEE ZETTEN

Spoel de theepot enige keren met kokend vers water om, zodat hij door en door heet wordt. Doe dan de benodigde thee er in, giet er kokend vers water op (met water uit een boiler, dat enige tijd gekookt heeft verkrijgt men geen geurige thee, omdat het koolzuur voor het grootste gedeelte er uit verdwenen is) en laat de thee gedurende 6 minuten, bij voorkeur onder een theemuts of in een theebeurs, trekken. Giet de thee daarna in de kopjes en presenteer er suiker en melk afzonderlijk bij, of doe eerst de suiker in de kopjes en voeg, nadat de thee is ingeschonken, een paar druppels melk toe. Strooi nu weer een schepje thee in de theepot, giet hem opnieuw vol en laat de thee niet lang trekken, daar het looizuur dat in de thee bevindt een bittere smaak veroorzaakt. Thee, die men „voor bij de boterham" wil bewaren, kan daarom het beste in een andere theepot worden overgegoten en later, op de damp van kokend water, worden opgewarmd.

RUSSISCHE THEE

Handel, als in bovenstaand recept werd aangegeven, maar voeg aan de thee, die zonder melk gepresenteerd wordt, een paar druppels citroensap toe of laat er een schijfje citroen in drijven. Deze thee kan ook koud gedronken worden.

Reken per persoon 1 lood koffie en 1 dl kokend water.

KOFFIE ZETTEN

Maal de koffie, bij voorkeur onmiddellijk vóór het zetten, fijn (een verstelbare koffiemolen wordt voor gefiltreerde koffie altijd op „fijn" gezet) en breng de koffie, die echter niet tot poeder mag worden gemalen, in de koffiefilter over. Voeg een snufje zout en, desverkiezend, een mespunt koffiestroop toe. Stamp de koffie met het bij de filter behorende stampertje zo stevig mogelijk aan, plaats de filter op de koffiepot en giet nu 2 à 3 eetlepels lauw water door het zeefje van de filter. Sluit de tuit van het koffiepotje met een propje papier of watten af, doe het deksel op de filter en laat de koffie gedurende plm. ½ uur staan. Giet dan, bij kleine scheutjes tegelijk, vers kokend water door het zeefje van de filter (door het toevoegen van grote hoeveelheden water laat de aangestampte koffie gemakkelijk los, waardoor het water vlugger dóórlekt en minder geurige koffie verkregen wordt) en wacht tot de druppels heel lichtbruin van kleur zijn. Voeg dan geen water meer toe en dien de koffie op met suiker en kokende melk en, desverkiezend, met een scheutje koffieroom of een schepje slagroom.

Reken per persoon 1 lood koffie en ½ dl kokend water.

MOCCA ZETTEN

Gebruik bij voorkeur het beste merk koffie, want mocca moet bijzonder geurig zijn. Zet mocca, als koffie en dien hem op, na een diner, bij voorkeur in kleine kopjes, vergezeld van kokende melk, koffieroom en suikerklontjes, hetgeen op een apart blaadje gepresenteerd wordt.

250 gr suiker, 100 gr koffie, desverkiezend 1 afgestreken eetlepel koffiestroop, iets zout, ½ l water.

KOFFIE-EXTRACT (met gebrande suiker en koffiestroop)

Doe de suiker in een ijzeren pannetje, plaats het op het vuur en brand de suiker, terwijl het droge gedeelte af en toe over het gesmolten gedeelte wordt geschud, tot caramel, zonder in de massa te roeren. Roer alleen op het laatst de caramel

KOUDE DRANKEN

even door elkaar, wacht tot de caramel iets bruist en voeg dan de fijn gemalen koffie, (de koffiestroop) en het zout toe. Roer alles goed dooreen met een klein gedeelte van het kokende water en laat dit mengsel in de goed gesloten pan (zo nodig een oud doekje tussen pan en deksel klemmen), op een zacht vuurtje, gedurende plm. ½ uur trekken. Voeg dan het overige water, dat vers en kokend moet zijn, aan het mengsel toe, breng het in de goed gesloten pan aan de kook, laat het zachtjes even doorkoken en giet het extract door een nat gemaakt, dicht geweven doekje. Breng het in een goed sluitend flesje over en bewaar het op een koele plaats, echter niet langer dan een maand. Doe, bij gebruik van het extract, 1 à 2 theelepels in een kopje en voeg kokende melk (en kokend water) toe.

Reken per kopje 1 opgehoopte theelepel cacaopoeder, 3 theelepels suiker, kokende melk, desverkiezend wat koffiemelk of koffieroom.

KOPJE MELKCHOCOLADE

Roer het cacaopoeder met de suiker droog door elkaar. Roer er dan een heel kleine hoeveelheid koude melk door, zodat een dik papje ontstaat. Breng intussen de overige melk aan de kook en giet haar onmiddellijk en roerend, in één scheut bij het papje. Geef bij melkchocolade een kaneelwafeltje of beschuitje. Bij gebruik van koffieroom of -melk wordt deze het laatst toegevoegd.

KOPJE WATERCHOCOLADE

Bereid waterchocolade als melkchocolade, maar gebruik uitsluitend kokend water en meng de droge cacao en suiker eveneens met water aan.

1 l melk, 3 à 4 eetlepels cacaopoeder, 5 à 6 afgestreken eetlepels suiker.

CHOCOLADEMELK (in een kan of ketel opgediend)

Roer het cacaopoeder met de suiker droog door elkaar en voeg koude melk toe tot een enigszins vloeibaar papje is verkregen. Breng intussen de overige melk aan de kook, voeg dan het papje roerende toe, laat de chocolademelk opnieuw aan de kook komen en giet haar over in een cho-

1 l melk, 3 eetlepels cacaopoeder, 1 dl sterke koffie, 6 afgestreken eetlepels suiker.

coladekan of -ketel. Presenteer de drank dampend heet, met een kaneelwafeltje, beschuitje, krentebrood of tulband.

MOCCA-CHOCOLADEMELK

Roer het cacaopoeder met de suiker droog door elkaar en voeg dan koude melk toe tot een enigszins vloeibaar papje is verkregen. Breng intussen de overige melk aan de kook, voeg dan het papje roerende toe, laat de chocolademelk opnieuw aan de kook komen en voeg er, van het vuur, het koffie-extract bij. Roer alles goed door elkaar en dien deze chocolademelk op dezelfde wijze als boven werd beschreven op. Behalve de genoemde gebaksoorten kan men hierbij ook een gevuld of ongevuld wafeltje presenteren.

100 gr cacaopoeder, 350 gr suiker, 1 l water, 1 vanillestokje.

KOUDE CHOCOLADEDRANK (om te bewaren in flesjes)

Roer het cacaopoeder met 100 gr suiker droog door elkaar en meng er water door tot een dik papje is verkregen. Breng het overige water met het vanillestokje langzaam aan de kook, voeg de overige suiker toe en laat het mengsel wat inkoken tot het een beetje stroperig is. Voeg dan het papje toe, laat alles opnieuw, roerende, aan de kook komen, verwijder, van het vuur, het vanillestokje en giet de chocoladedrank, wanneer ze bekoeld is, in een fles. Verdun de drank voor het gebruik met 4 delen koude melk of spuitwater en bewaar ze niet langer dan plm. 6 weken op een koele plaats.

1 l melk, 1½ afgestreken eetlepel anijszaad, 4 afgestreken eetlepels suiker, desverkiezend 1 afgestreken eetlepel maizena.

ANIJSMELK

Bind het anijszaad in een dun katoenen lapje en laat het enige tijd zachtjes in de warme melk trekken. Voeg de suiker toe, verwijder het zaad, breng de melk aan de kook en bind de drank, desverkiezend, met de maizena, waarvan met weinig koude melk een dun papje is gemaakt.

KOUDE DRANKEN

N.B.: In plaats van anijszaad kan men ook anijstabletten kant en klaar kopen en volgens gebruiksaanwijzing in de hete, gekookte melk oplossen.

SLEMP

1 l melk, ½ theelepel thee, een stukje pijpkaneel, 3 kruidnagelen, een stukje foelie, een beetje saffraan, 4 afgestreken eetlepels suiker, desverkiezend 1 afgestreken eetlepel maizena.

Bind de thee en alle overige ingrediënten in een dun katoenen lapje en laat ze enige tijd zachtjes in de warme melk trekken. Druk het lapje ten slotte flink tussen twee eetlepels uit en breng de melk met de suiker aan de kook. Bind de drank, desverkiezend, met de maizena, waarvan met weinig koude melk een dun papje is gemaakt.

SINAASAPPEL- OF CITROENMELK

1 l melk, de geborstelde schil van ½ sinaasappel of citroen (zonder witte vezels!) 4 afgestreken eetlepels suiker, 1 pakje vanillesuiker, desverkiezend 1 afgestreken eetlepel maizena.

Breng de melk met de schil heel langzaam aan de kook en voeg de suiker toe. Bind de drank, desverkiezend, met de tot een dun papje geroerde maizena, en verwijder het stukje citroenschil. Voeg de vanillesuiker toe, van het vuur af.

GEMBERMELK MET SINAASAPPELSMAAK

1 l melk, de geborstelde schil van ½ sinaasappel (zonder witte vezels!), 1 dl gemberstroop, 2 afgestreken eetlepels suiker, 1 afgestreken eetlepel maizena.

Bereid deze melk als sinaasappelmelk, maar voeg, van het vuur, 1 dl gemberstroop en slechts 2 eetlepels suiker roerend toe.

WIENER MÉLANGE

4 eierdooiers, 100 gr suiker, 2 dl sterk koffie-extract, 3 dl melk, ⅛ l slagroom.

Roer de eierdooiers met de suiker in een verwarmde kom tot een witte, schuimige massa. Roer er daarna het hete extract, met een vork of garde, door. Voeg vervolgens kloppende de kokende melk toe en klop nog even door, zodat de massa goed schuimig blijft. Giet het mengsel in hoge glazen over en leg er een flinke schep stijfgeklopte slagroom bovenop, al of niet met basterdsuiker vermengd.

WIENER MÉLANGE MET MARASQUIN

Bereid Wiener mélange, als in het vorige recept werd beschreven, maar voeg, nadat de koffie is

150 gr suiker, 8 dl melk, 2 dl sterke koffie, ⅛ l slagroom, 1 eiwit, wafeltjes.

10 eierdooiers, 1 fles Rijnwijn of witte bessenwijn of half Rijnwijn half bessenwijn, 5 cm pijpkaneel, 3 kruidnagelen, een stukje citroenschil, 175 gr suiker.

250 gr suiker, ½ l water, een stukje citroenschil, het sap van 2 citroenen, 1 dl rum, arak of cognac.

1 fles bessensap, een gelijke hoeveelheid water, 1 kleine citroen, 3 à 4 kruidnagelen, 5 cm pijpkaneel, plm. 150 gr suiker.

toegevoegd, eerst plm. ½ dl marasquin en daarna pas de melk kloppende toe.

NIKKERTJESDRANK

Brand van de suiker caramel (zie recept caramelvla) en los deze caramel met de kokende melk, van het vuur, op. Breng de caramelmelk aan de kook, neem haar van het vuur en roer er het koffie-extract door. Breng het mengsel in glazen over en leg er een flinke schep stijfgeklopte slagroom, met het stijfgeklopte eiwit en wat suiker voorzichtig vermengd, bovenop. Steek bovendien in elk glas een smal wafeltje.

KANDEEL (oud vaderlandse drank, vooral voor kraamvisites)

Laat de kruiden en de citroenschil gedurende enige uren in een klein beetje water, op een zacht vuurtje trekken. Roer de eierdooiers met de suiker in een verwarmde kom tot een witte, schuimige massa, roer er het warme aftreksel van de kruiden door en daarna, goed kloppende, de wijn. Plaats het mengsel op de damp van kokend water en laat het onder roeren gebonden worden, maar zorg dat het niet schift. Dien de kandeel, nog warm, in dunne kopjes of in glazen op.

CITROENPUNCH

Breng het water met het stukje citroenschil langzaam aan de kook, voeg de suiker toe en laat de massa inkoken tot ze wat stroperig is. Zeef het stroopje samen met het citroensap, door een doekje en voeg de rum, de arak of de cognac toe. Verdun deze punch naar smaak met kokend water en voeg, desverkiezend, bij elk glas punch nog een schijfje citroen.

WARM, GEKRUID BESSENSAP

Borstel de citroen schoon en steek er de kruidnagelen in. Verdun het bessensap met het water, voeg citroen en pijpkaneel toe en breng het sap, in een

goed gesloten pan, tot bijna op het kookpunt. Laat de drank verder op een zacht vuurtje gedurende plm. 2 uur trekken, giet hem in glazen en voeg suiker naar smaak toe.

1 fles vruchtenwijn (desverkiezend alcoholvrij), 1 sinaasappel of mandarijntje, 3 kruidnagelen, 5 cm pijpkaneel, iets foelie en saffraan, suiker naar smaak.

BISSCHOP

Bereid deze drank als warm, gekruid bessensap. Bind de foelie en saffraan in een dun katoenen lapje en laat deze kruiden in de wijn trekken, samen met de citroen en pijpkaneel. Verwijder de kruiden vóór het opdienen.

WARME WIJN

Bereid deze drank als warm, gekruid bessensap, maar vervang het bessensap door rode tafelwijn (b.v. Médoc).

500 gr grote blauwe rozijnen met pit, plm. 10 cm pijpkaneel, 250 gr suiker, desverkiezend 100 gr gepelde amandelen, 1 l brandewijn.

BOERENJONGENS (rozijnen op brandewijn)

Was de rozijnen meerdere keren in lauw water en laat ze goed uitlekken. Doe ze in een stopfles met het stukje pijpkaneel. Laat de suiker met zoveel water, dat ze juist onderstaat, even koken, laat het stroopje bekoelen en vermeng het met de brandewijn. Giet de brandewijn op de rozijnen en laat ze minstens 2 maanden staan, alvorens ze te gebruiken. N.B.: Eventueel te gebruiken amandelen worden van de bruine vliesjes ontdaan en tussen de rozijnen geschikt.

350 à 400 gr abrikozen, plm. 400 gr suiker, een stukje citroenschil of pijpkaneel, desverkiezend 50 gr rozijnen of gepelde amandelen, 1 l brandewijn, Sherry of witte wijn.

BOERENMEISJES (abrikozen op brandewijn, sherry of witte wijn)

Was de abrikozen meerdere keren in lauw water en laat ze goed uitlekken. Doe ze in een wijde stopfles en schik er het stukje citroenschil (pijpkaneel) en de rozijnen of amandelen tussen. Kook van de suiker met weinig water een suikerstroopje, laat het koud worden en vermeng het met de brandewijn. Handel verder, als voor de bereiding van boerenjongens werd aangegeven. N.B.: Bij gebruik van witte wijn zijn de boerenmeisjes niet lang houdbaar.

WARME EN

KOKEN MET

500 gr kersen, frambozen, pruimen of perziken, 250 à 400 gr kandijgruis, 2 à 3 dl water, 1½ l inmaakbrandewijn.

VRUCHTEN OP BRANDEWIJN

Was de vruchten en laat ze in een vergiet goed uitlekken. Laat het water met het kandijgruis tot een stroopje inkoken, daarna bekoelen en voeg het stroopje bij de brandewijn. Giet de brandewijn op de vruchten, die *ruim onder moeten staan* en laat ze plm. 4 weken staan, alvorens ze te gebruiken. N.B.: Pruimen met een vrij harde schil worden tevoren met een zilveren vork of een benen voorwerp ingeprikt.

500 gr verse walnoten, 250 gr kandijgruis, 1 vanillestokje of 2 pakjes vanillesuiker, 2 dl water, 1 l inmaakbrandewijn.

NOTEN OP BRANDEWIJN

Breng de walnoten met zoveel water, dat ze juist onderstaan, aan de kook, giet daarna het water er af, verwijder de bruine vliesjes en droog de noten goed af. Laat het water met het kandijgruis (en de vanillesuiker) tot een stroopje inkoken en bekoelen en voeg het bij de brandewijn. Giet de brandewijn op de noten (waartussen het vanillestokje is geschikt) en laat de drank 3 à 4 maanden staan, alvorens hem te gebruiken.

1 l geurige brandewijn, 2 citroenen, 250 gr (of wat meer) kandijgruis, 2 dl water.

FLADDERAC OF SCHILLETJE

Boen de citroenen schoon en schil ze daarna zo dun mogelijk. Kook van de kandij met het kandijgruis een stroopje, laat het bekoelen en voeg het daarna bij de brandewijn. Giet de brandewijn in een fles, waarin de citroenschillen zijn gedaan en laat de drank minstens 1 week staan, alvorens er van te gebruiken.

1 kg vruchten, van de tijd van het jaar, 2 flessen witte wijn (Rijn- of Moezelwijn, Luxemburgse wijn, witte bessenwijn, zoete most van appelen of druiven), 1 fles spuitwater, (wat citroensap), suiker naar smaak.

VRUCHTENBOWL (eenvoudig recept)

Gebruik voor bowl vooral geurige vruchten en maak daarom in de herfst, in de winter en in het vroege voorjaar, gebruik van inmaak, blikvruchten of vruchten uit diepvries (vooral aardbeien en frambozen). Maak verse vruchten schoon, verdeel ze, indien gewenst, in kleine stukjes en zet ze, met een beetje suiker bestrooid, bij voorkeur in een aarden bowlpot, op een zo koel mogelijke plaats. (Druppel op stukjes peer, banaan of appel wat citroensap, om verkleuren te voorkomen). Voeg, bij gebruik van vruchten met een nog al flauwe en zoete smaak, wat citroensap toe. Voeg, na 2 à 3 uur de wijn toe, laat de bowl nog plm. 2 uur staan, schep hem af en toe om en dien hem met spuitwater verdund, in koude glazen op.

KOUDE DRANKEN

1 kg vruchten van één of ten hoogste twee soorten bv. aardbeien, ananas, verse perziken of abrikozen, ananas/abrikozen, perziken/sinaasappel, reine claudes enz., 2 flessen Rijn- of Moezelwijn, 1 fles Meiwijn, 1 fles Champagne, suiker.

VRUCHTENBOWL (fijn recept)

Snijd schijven of blokjes ananas in kleine stukjes, doe hetzelfde met perziken, abrikozen en sinaasappels en verdeel pruimen in tweeën. Klop de grote pitten van perziken of abrikozen, desverkiezend, fijn, neem er de kernen uit en voeg ze bij de vruchten. Bestrooi de vruchten vooral niet met veel suiker (een fijne bowl mag niet zoet zijn, omdat de smaak van de wijnsoorten dan niet voldoende tot zijn recht komt) en handel verder, als in het vorig recept aangegeven.

5 sinaasappelen, 1 grote citroen, 100 gr suiker, 30 gr suikerklontjes, 1 fles spuitwater, nog 1 sinaasappel, bij voorkeur kleine blokjes ijs.

ORANGEADE (voor onmiddellijk gebruik - plm. 6 grote glazen)

Borstel de vruchten af, droog ze goed en rasp de schillen met de klontjes af. Los de suiker met de klontjes in plm. ¼ l kokend water op, laat de oplossing bekoelen en voeg er dan het gezeefde vruchtensap der uitgeperste vruchten aan toe. Giet dit mengsel in glazen, verdun het met spuitwater, leg in elk glas een schijfje sinaasappel met schil en indien mogelijk een blokje ijs.

3 citroenen, 1 grote citroen voor schijfjes, 150 gr suiker, 30 gr suikerklontjes, 1 fles spuitwater, bij voorkeur kleine blokjes ijs.

CITRONNADE (voor onmiddellijk gebruik - plm. 6 grote glazen)

Bereid de citronnade als orangeade en dien de drank met een dun schijfje citroen op.

WARME EN

KOKEN MET

500 gr kersen, frambozen, pruimen of perziken, 250 à 400 gr kandijgruis, 2 à 3 dl water, 1½ l inmaakbrandewijn.

VRUCHTEN OP BRANDEWIJN

Was de vruchten en laat ze in een vergiet goed uitlekken. Laat het water met het kandijgruis tot een stroopje inkoken, daarna bekoelen en voeg het stroopje bij de brandewijn. Giet de brandewijn op de vruchten, die *ruim onder moeten staan* en laat ze plm. 4 weken staan, alvorens ze te gebruiken. N.B.: Pruimen met een vrij harde schil worden tevoren met een zilveren vork of een benen voorwerp ingeprikt.

500 gr verse walnoten, 250 gr kandijgruis, 1 vanillestokje of 2 pakjes vanillesuiker, 2 dl water, 1 l inmaakbrandewijn.

NOTEN OP BRANDEWIJN

Breng de walnoten met zoveel water, dat ze juist onderstaan, aan de kook, giet daarna het water er af, verwijder de bruine vliesjes en droog de noten goed af. Laat het water met het kandijgruis (en de vanillesuiker) tot een stroopje inkoken en bekoelen en voeg het bij de brandewijn. Giet de brandewijn op de noten (waartussen het vanillestokje is geschikt) en laat de drank 3 à 4 maanden staan, alvorens hem te gebruiken.

1 l geurige brandewijn, 2 citroenen, 250 gr (of wat meer) kandijgruis, 2 dl water.

FLADDERAC OF SCHILLETJE

Boen de citroenen schoon en schil ze daarna zo dun mogelijk. Kook van de kandij met het kandijgruis een stroopje, laat het bekoelen en voeg het daarna bij de brandewijn. Giet de brandewijn in een fles, waarin de citroenschillen zijn gedaan en laat de drank minstens 1 week staan, alvorens er van te gebruiken.

1 kg vruchten, van de tijd van het jaar, 2 flessen witte wijn (Rijn- of Moezelwijn, Luxemburgse wijn, witte bessenwijn, zoete most van appelen of druiven), 1 fles spuitwater, (wat citroensap), suiker naar smaak.

VRUCHTENBOWL (eenvoudig recept)

Gebruik voor bowl vooral geurige vruchten en maak daarom in de herfst, in de winter en in het vroege voorjaar, gebruik van inmaak, blikvruchten of vruchten uit diepvries (vooral aardbeien en frambozen). Maak verse vruchten schoon, verdeel ze, indien gewenst, in kleine stukjes en zet ze, met een beetje suiker bestrooid, bij voorkeur in een aarden bowlpot, op een zo koel mogelijke plaats. (Druppel op stukjes peer, banaan of appel wat citroensap, om verkleuren te voorkomen). Voeg, bij gebruik van vruchten met een nog al flauwe en zoete smaak, wat citroensap toe. Voeg, na 2 à 3 uur de wijn toe, laat de bowl nog plm. 2 uur staan, schep hem af en toe om en dien hem met spuitwater verdund, in koude glazen op.

KOUDE DRANKEN

1 kg vruchten van één of ten hoogste twee soorten bv. aardbeien, ananas, verse perziken of abrikozen, ananas/abrikozen, perziken/sinaasappel, reine claudes enz., 2 flessen Rijn- of Moezelwijn, 1 fles Meiwijn, 1 fles Champagne, suiker.

VRUCHTENBOWL (fijn recept)

Snijd schijven of blokjes ananas in kleine stukjes, doe hetzelfde met perziken, abrikozen en sinaasappels en verdeel pruimen in tweeën. Klop de grote pitten van perziken of abrikozen, desverkiezend, fijn, neem er de kernen uit en voeg ze bij de vruchten. Bestrooi de vruchten vooral niet met veel suiker (een fijne bowl mag niet zoet zijn, omdat de smaak van de wijnsoorten dan niet voldoende tot zijn recht komt) en handel verder, als in het vorig recept aangegeven.

5 sinaasappelen, 1 grote citroen, 100 gr suiker, 30 gr suikerklontjes, 1 fles spuitwater, nog 1 sinaasappel, bij voorkeur kleine blokjes ijs.

ORANGEADE (voor onmiddellijk gebruik - plm. 6 grote glazen)

Borstel de vruchten af, droog ze goed en rasp de schillen met de klontjes af. Los de suiker met de klontjes in plm. ¼ l kokend water op, laat de oplossing bekoelen en voeg er dan het gezeefde vruchtensap der uitgeperste vruchten aan toe. Giet dit mengsel in glazen, verdun het met spuitwater, leg in elk glas een schijfje sinaasappel met schil en indien mogelijk een blokje ijs.

3 citroenen, 1 grote citroen voor schijfjes, 150 gr suiker, 30 gr suikerklontjes, 1 fles spuitwater, bij voorkeur kleine blokjes ijs.

CITRONNADE (voor onmiddellijk gebruik - plm. 6 grote glazen)

Bereid de citronnade als orangeade en dien de drank met een dun schijfje citroen op.

NAPOLITAINE (voor onmiddellijk gebruik - plm. 6 grote glazen)

Bereid deze drank als orangeade maar gebruik 3 sinaasappelen en 2 citroenen en voeg tevens 1 dl bessensap (liefst vers uitgeperst). Dien hem met een dun schijfje citroen op.

4 grote eieren, 2½ dl rum, arak of cognac, ½ l slagroom, 125 gr suiker, 2 pakjes vanillesuiker.

TIPSYDRANK (voor onmiddellijk gebruik)

Roer de eierdooiers met de suiker en de vanillesuiker tot een gladde massa. Roer er de rum, arak of cognac door, plaats de kom op de damp van kokend water en roer tot het mengsel gebonden is. Zorg er voor dat het vooral niet te heet wordt, want dan schift het. Roer de massa, van het vuur af, tot zij koud is. Klop de slagroom bijna stijf en de eiwitten zeer stijf. Schep de slagroom en de eiwitten luchtig dooreen en schep deze massa weer luchtig door de eierdooiermassa. Dien de drank, bij voorkeur in wijde, platte glazen op, met een eier- of wafelbiscuit.

8 eieren, 400 gr witte basterdsuiker, het merg van 1 vanillestokje, ½ l geurige brandewijn of 3½ dl brandewijn en 1½ dl water.

ADVOCAAT (voor een hoeveelheid van plm. 1 l)

Doe de hele eieren met de basterdsuiker en het vanillemerg in een kom, plaats deze kom op de damp van kokend water en klop tot het mengsel lauw geworden is. Klop het daarna, van het vuur af, koud, dik, wit en luchtig (plm. 10 minuten kloppen). Voeg dan de brandewijn (met het water), bij kleine scheutjes tegelijk en onder roeren toe, plaats het mengsel opnieuw op de damp van kokend water en roer nu tot het gebonden is, maar zorg, dat het niet te warm wordt, want dan schift het. Roer de advocaat, van het vuur af, tot ze geheel koud geworden is en breng de drank daarna in flessen over. Sluit de fles met een kurk af. De advocaat kan onmiddellijk worden gebruikt, de houdbaarheid is onbeperkt. Het is echter raadzaam, advocaat niet te lang voor men ze gebruiken wil, te maken, daar deze drank, wanneer hij niet goed gebonden is, na een poos wel eens wat dunner wordt.

KOEKJES

Wie zich nooit aan koekjes bakken heeft gewaagd en het toch eens graag proberen wil, kan haar krachten het best beproeven op de een of andere soort zandkoekjes. De bereiding van het deeg voor zandkoekjes nl. gaat vlug en gemakkelijk, terwijl mislukking vrijwel uitgesloten is, mits natuurlijk de juiste baktijd in acht genomen wordt, anders krijgt men een verbrand product.

200 gr zelfrijzend bakmeel, 150 gr boter, 80 à 100 gr witte basterdsuiker, een mespuntje zout, desverkiezend een eierdooier (de koekjes worden daardoor minder breekbaar).

GRONDRECEPT VOOR ZANDKOEKJES

Kneed alle ingrediënten met koele handen zo vlug mogelijk tot een samenhangende bal. Laat het deeg zo mogelijk een half uur op een koele plaats rusten en rol het vervolgens ter dikte van ongeveer $\frac{1}{3}$ cm uit. Steek er met behulp van een dekseltje met scherpe rand, een glaasje of uitsteekvormpje, gewone ronde koekjes van, leg ze op een met boter bestreken bakblik. Schuif het bakblik in de bovenste helft van een matig warme oven (een gasoven wordt 5 min. vóórverwarmd, en dan getemperd, zodat de temperatuur plm. 150° gr C is) en bak er in plm. 20 min. koekjes van, die lichtbruin van kleur moeten zijn. Neem ze met een scherp mes van het bakblik en laat ze bekoelen.

Ingrediënten voor de koekjes: zie grondrecept. Verder nog: 2 repen pure chocolade, 1 afgestreken eetlepel boter, 1 afgestreken eetlepel

TRUFFELKOEKJES

Vorm van het deeg vierkante koekjes en bak ze als boven werd beschreven. Breek intussen de repen chocolade in stukken en laat deze in een pannetje op de damp van kokend water smelten

poedersuiker, ½ eierdooier, 2 theelepels rum of marasquin, wat cacaopoeder of zeer fijn gehakte amandelen of pinda's.

Ingrediënten voor de koekjes: zie grondrecept. Verder nog: wat frambozenjam, abrikozenjam of bessengelei, 100 gr poedersuiker, 2 druppels amandelolie, desverkiezend geconfijte vruchtjes.

Ingrediënten voor de koekjes: zie grondrecept. Verder nog: 1 eetlepel sterk koffie-extract, fijn gestampte noga van 60 gr gebrande suiker en een mespuntje boter; 100 gr poedersuiker, 2 afgestreken eetlepels cacaopoeder.

maar dan zo, dat de vorm der stukjes chocolade nog juist te zien is. Neem het pannetje van het vuur, roer er de boter, de gezeefde poedersuiker en de eierdooier door en, wanneer de massa bijna bekoeld is, het smaakje. Strijk van dit mengsel een dun laagje over de gehele oppervlakte van de koekjes, maak er met een vork figuren in en strooi er met behulp van een fijn zeefje wat cacaopoeder over of bestrooi het laagje met fijngehakte pinda's of amandelen.

GEVULDE ZANDKOEKJES

Steek van het deeg ronde koekjes en bak ze als boven werd beschreven. Zeef de poedersuiker en voeg er, roerende, druppelgewijs water bij, tot een stevige massa, die als een dik wit lint van de lepel loopt, verkregen is. Voeg tevens het smaakje aan het glazuur toe. Bestrijk de ene helft der koekjes met het glazuur, de andere met jam en plaats ze twee aan twee op elkaar. Leg op elk koekje, desverkiezend, nog een vruchtje, wanneer het glazuur nog niet helemaal hard geworden is.

MORIAANTJES

Maak eerst de noga. Doe hiervoor de suiker met de boter en een ½ eetlepel water in een ijzeren pannetje en laat dit, zonder roeren en door telkens de droge suiker over de gesmolten suiker te schudden, tot caramel branden. Neem het pannetje, zodra de massa schuimend omhoog komt, onmiddellijk van het vuur en giet de massa op een met boter bestreken bakblik of op een stukje marmer in een dun laagje uit. Maak de noga fijn. Vermeng de ingrediënten voor het deeg met koffie-extract, kneed het daarna op de wijze als in het grondrecept beschreven en steek er ovaalvormige of ronde koekjes van. Bak ze volgens de voorschriften van het grondrecept. Bestrijk

de koekjes met chocolade glazuur (bereiding: zie recept van gevulde koekjes, maar eerst de poedersuiker met cacaopoeder vermengen) en strooi op het glazuur, wanneer het nog niet helemaal hard is, de gestampte noga.

DADELKOEKJES

Ingrediënten voor de koekjes: zie grondrecept. Verder nog: plm. 150 gr dadels, wat geraspte sinaasappelschil, 1 ei.

Steek van het deeg halvemaanvormige of ronde koekjes. Ontpit de dadels en hak ze zo fijn mogelijk. Klop het ei even los, vermeng het met de geraspte sinaasappelschil. Bestrijk de koekjes met het losgeklopte ei en leg kleine hoeveelheden fijn gehakte dadels op de koekjes. Bak ze als boven werd aangegeven.

ROZIJNENKOEKJES

Ingrediënten voor de koekjes: zie grondrecept. Verder nog: 2 eetlepels Sunmaid rozijnen, wat geraspte citroen- of sinaasappelschil.

Vermeng de nodige ingrediënten met de rozijnen, citroen- of sinaasappelschil en kneed er op de gewone wijze zandtaartdeeg van (zie grondrecept). Steek er ronde koekjes van en bak ze als boven werd aangegeven.

KERSTKRANSJES

Ingrediënten voor de koekjes: zie grondrecept. Tevens: wat geraspte citroenschil of vanillesuiker. Voor garnering: 1 eiwit, suiker, amandelen of pinda's.

Rol het deeg uit en steek er kransjes van (het midden b.v. met een appelboor uitsteken). Bestrijk ze met even losgeklopt, niet schuimig eiwit, strooi er geschaafde amandelen of pinda's en wat suiker op en bak de koekjes in een matig warme oven in plm. 20 min. heel licht bruin en gaar.

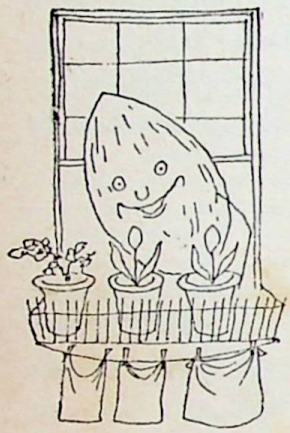
GEVULDE KERSTRONDJES

Ingrediënten voor de koekjes: 400 gr bloem, 300 gr boter of margarine, 160 gr basterd suiker, 2 eierdooiers of 1 ei, wat geraspte citroenschil of vanillesuiker, een mespunt zout, rode bessengelei.

Kneed alle ingrediënten met koele handen vlug tot een samenhangende bal, laat de bal, weer even opstijven, rol het deeg uit en steek er koekjes van met een rond gekarteld uitsteekvormpje. Neem de helft van het aantal koekjes en steek, uit het midden, tamelijk grote rondjes, bak de koekjes als kerstkransjes en vul ze, bij voorkeur een dag te voren, met rode bessengelei. Men kan het bovenste

KOEKJES

Ingrediënten voor de koekjes: zie grondrecept. Tevens: 75 à 100 gr gepelde amandelen, plm. 2 eetlepels melk, 25 gr suiker.



125 gr gedopte pinda's van de bruine vellen ontdaan, 1 ei, 125 gr zelfrijzend bakmeel, 75 gr boter, 75 gr suiker, vanillesuiker of vanilleschrapsel.

200 gr zelfrijzend meel, 125 à 150 gr boter, 80 à 100 gr basterdsuiker, een

rondje desverkiezend ook met eiwitglazuur bestrijken, waardoor het effect van „kerstkoekjes" nog beter wordt verkregen.

AMANDELRUITEN

Kneed alle ingrediënten met koele handen vlug tot een samenhangende bal, laat deze bal weer even opstijven. Rol het deeg dun uit. Leg het op een met boter bestreken bakblik, strijk er de melk over en strooi er de gesnipperde of geschaafde amandelen op. Druk de amandelen losjes in het deeg, strooi er de suiker over en bak het deeg als één geheel in een matige warme oven, in plm. 20 min. lichtbruin en gaar. Neem het bakblik uit de oven, laat het even staan en snijd dan met een scherp mes ruiten van het deeg. Neem ze van het bakblik en laat ze bekoelen. Voor het pellen van de amandelen brengt men de amandelen met zoveel water dat ze juist onder staan, aan de kook. Daarna giet men het water af en haalt de bruine vliesjes van de amandelen af.

SURINAAMS PINDABANKET

Maal de pinda's grof door een vleesmolen. (Men kan ze ook brokkelen door er op het aanrecht met een deegrol of fles overheen te rollen). Houd enkele hele nootjes apart voor versiering. Roer de boter, suiker en het ei luchtig gedurende ong. 5 min. Meng er daarna de gebrokkelde pinda's zorgvuldig doorheen en vervolgens lepelsgewijze het zelfrijzend bakmeel en het smaakje. Vorm er balletjes van en leg ze op een beboterd bakblik. Druk er met een vork platte koekjes van en leg op ieder koekje een hele pinda. Bak ze in een zeer matig warme oven gaar en heel licht bruin.

JANHAGEL

Bereid het deeg als in het grondrecept voor zandkoekjes werd aangegeven en voeg de kaneel toe.

mespuntje fijne kaneel. Voor het bestrooien: 75 à 100 gr pinda's of gepelde amandelen, 50 gr grove kristalsuiker of kandijgruis.

Rol het deeg uit, leg het op een met boter bestreken bakblik, strooi er de gehakte of geschaafde amandelen of pinda's over, bestrooi deze met suiker, druk alles losjes in het deeg en bak het in een matig warme oven in plm. 25 minuten lichtbruin en gaar. Neem het bakblik uit de oven en snijd de koekjes in rechthoekige reepjes van ongeveer 6 bij 3 cm.

250 gr bloem, een mespunt dubbelkoolzure soda, 175 gr boter, 150 gr lichtbruine basterdsuiker, 1½ afgestreken eetlepel speculaaskruiden (deze kan men ook zelf maken van een mengsel, bestaande voor de helft uit kaneel en voor de helft uit een mengsel van gelijke hoeveelheden geraspte nootmuscaat, gemalen kruidnagelen en foelie), desverkiezend wat geraspte citroenschil of geraspte sinaasappelschil, desverkiezend 50 gr fijn gesnipperde amandelen, plm. 1½ eetlepel melk, een mespunt zout.

Ingrediënten: zie boterspeculaas. Voor het vulsel: 125 gr amandelen, 125 gr suiker, 1 ei, de geraspte schil van 1 citroen.

KLEINE BOTERSPECULAASJES

Zeef de bloem met de dubbelkoolzure soda, de kruiden en het zout. Vermeng de gezeefde massa met de basterdsuiker en hak er de boter door. Kneed van het mengsel, waaraan het smaakje (en de amandelen) wordt toegevoegd, met de melk een stevig deeg en laat het, liefst gedurende een nacht, op een koele plaats stijf worden. Druk het de volgende dag in een goed met bloem bestrooide speculaasplank, snijd het deeg, dat boven de figuren uitsteekt met een scherp mes van de plank af en klop met de rand van de plank voorzichtig op het aanrecht of keukentafel, waardoor de speculaasjes er uit vallen. Leg ze op een met boter bestreken bakblik, veeg met een kwastje voorzichtig de overtollige bloem weg en schuif het bakblik in de oven. Bak de koekjes in een matig warme oven in plm. 20 minuten goudbruin en gaar.

GROTE SPECULAASFIGUREN

Bereid speculaasdeeg volgens bovenstaand recept en rol het, ter dikte van ⅓ à ½ cm uit. Geef er de vorm van een pop aan en bak haar in een matig warme oven, in plm. 3 kwartier gaar en bruin.

GEVULDE SPECULAAS

Bereid, liefst enige dagen tevoren, amandelpers. (Zie recept banketletter.) Rol het speculaasdeeg ter dikte van ¼ à ⅓ cm uit, verdeel het in twee gelijke delen, leg de ene helft op een met boter

KOEKJES

bestreken bakblik, strijk er het vulsel zo gelijkmatig mogelijk op uit en dek het met de tweede deeghelft af. Druk de randen stevig op elkaar, bestrijk de bovenkant met een papje van melk en suiker en bak de gevulde speculaas in plm. 3 kwartier in een matig warme oven bruin en gaar.

200 gr bloem, 175 gr boter of margarine, 100 gr basterdsuiker, 1 pakje vanillesuiker, wat zout.

BOTERSPRITS

Roer de boter met de suiker in een verwarmde kom tot het mengsel heel zacht is. Voeg dan telkens een paar lepels van de gezeefde bloem toe en roer de bloem er goed doorheen. Ga zo door tot alle bloem gebruikt is. Voeg het zout en het smaakje toe en spuit met behulp van een speciaal daartoe bestemde spritsspuit, langwerpige „banen" van het deeg op een met boter bestreken bakblik. Bak de sprits in een matig warme oven in plm. 20 minuten lichtbruin en gaar en snijd er, wanneer de koek nog warm is, kleine reepjes van.

BOTERBIESJES

Gebruik hiervoor dezelfde ingrediënten als voor de botersprits werden aangegeven. Spuit van het deeg langwerpige reepjes op een met boter bestreken bakblik met behulp van een gekarteld spuitje en bak de koekjes in een matig warme oven in plm. 20 minuten lichtbruin en gaar.

100 gr bloem, 100 gr boter, 100 gr poedersuiker, 2 eiwitten of 1 eiwit en plm. 1½ eetlepel melk, 1 pakje vanillesuiker, iets zout.

KATTETONGEN

Roer de boter met de gezeefde poedersuiker tot de massa volkomen zacht is. Voeg dan de even losgeklopte (niet schuimige) eiwitten (en melk) toe, roer er de gezeefde bloem, het smaakje en het zout door en spuit van deze massa met behulp van een glad spuitje langwerpige reepjes op een met boter bestreken bakblik, op enige afstand van elkaar. Bak de koekjes bij zeer matige hitte zó, dat de randen goudbruin van kleur zijn, en het binnenste gedeelte nog lichtgeel is.

KOEKJES

Ingredienten: als voor kattetongen. Tevens 2 repen bittere chocolade, wat moccacrème of slagroom en vanillesuiker.

GEVULDE KATTETONGEN

Bereid de kattetongen als in bovenstaand recept werd aangegeven en doop de uiteinden in de in stukken gebroken repen chocolade, die men op de damp van kokend water *bijna* gesmolten heeft. Leg de koekjes met wat moccacrème of stijfgeklopte slagroom (met basterdsuiker en vanillesuiker vermengd) er tussen, twee aan twee op elkaar.

200 gr zelfrijzend meel, 150 gr boter, 100 gr basterdsuiker, een mespuntje zout. Voor het bestrooien: plm. 150 gr gepelde pinda's.

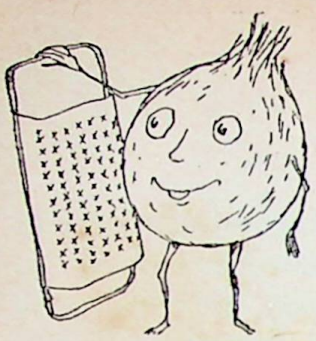
CHINESE KOEK

Roer de boter met de suiker tot room, voeg het gezeefde meel en het zout toe en kneed de massa met koele handen vlug dooreen tot een stevige bal. Laat deze bal op een koele plaats gedurende plm. ½ uur rusten. Druk het deeg vervolgens uit in een vierkant deksel van een met boter bestreken biscuitblik of leg het in de vorm van een vierkant op een met boter bestreken bakblik. Sluit in het laatste geval de voorkant af met een reep stevig karton, zodat het deeg niet kan uitlopen, maar de vierkante vorm behoudt. Bestrooi nu de bovenkant van het deeg (dat desverkiezend, om een mooiere kleur en een glanzend oppervlak te krijgen, nog met wat eierdooier bestreken is) rijkelijk met gepelde pinda's, die van de bruine velletjes zijn ontdaan. Plaats dan het blik in de bovenste helft van een matig warme oven en bak de koek in plm. 3 kwartier lichtbruin en gaar. Snijd het gebak, wanneer het nog warm is, in vierkante stukken van plm. 10 × 10 cm.

125 gr cocosmeel, 40 gr basterdsuiker, 2 eiwitten, 2 pakjes vanillesuiker, een mespuntje zout, ouwel.

COCOSKOEKJES OF COCOSKRANSJES

Klop de eiwitten, waaraan het zout is toegevoegd, zeer stijf en schep er het cocosmeel, de basterdsuiker en de vanillesuiker door. Vorm van dit mengsel, met behulp van twee lepels, kleine bergjes en leg ze op een met ouwel bedekt bakblik. Laat de koekjes in een matig warme oven in plm.



25 min. lichtbruin en gaar worden en knip de stukjes ouwel bij. Met behulp van een vrij grove spuit, kan men het mengsel ook in de vorm van een krans op ouwelbladen spuiten, in welk geval men cocoskransjes krijgt.

2 grote eiwitten, 2 pakjes vanillesuiker, 60 gr suiker, 100 gr bittere chocolade(repen), nog 125 gr suiker, 1½ eetlepel water en 125 gr gepelde, gehakte amandelen.

CHOCO-AMANDELROTSJES

Klop de eiwitten zeer stijf en voeg smaakje, suiker en geraspte chocolade toe. Brand de overige suiker, waaraan het water is toegevoegd, in een ijzeren pannetje tot caramel (zie recept caramelvla) wacht tot de massa schuimend opkomt, roer er vlug de gehakte amandelen door en voeg deze massa, nog warm, aan de chocolademassa toe. Leg bergjes van dit mengsel op een met boter bestreken bakblik en bak de rotsjes bij zeer matige warmte gaar in plm. 25 minuten.

75 gr bloem, 250 gr donkerbruine basterdsuiker, 100 gr boter, 100 gr amandelen

KLETSKOPPEN

Breng de amandelen met zoveel water, dat ze juist onderstaan, aan de kook. Neem het pannetje van het vuur zodra het water kookt en pel de amandelen. Droog ze in een schone doek en hak ze in tamelijk grove stukken. Roer de suiker met de boter tot room, kneed er de bloem en de amandelen door en vorm van dit mengsel balletjes, iets groter dan knikkers. Leg ze met een tussenruimte van plm. 5 cm op een beboterd bakblik en bak de kletskoppen in een hete oven bruin en gaar in plm. 15 min.

GEVULDE KLETSKOPPEN

Bak de koekjes, als in het vorig recept aangegeven, maar zonder amandelen. Rol ze, wanneer ze nog warm zijn, om een stokje, zodat een hoorntje ontstaat en vul het met slagroom, die met wat suiker en vanillesuiker is stijfgeklopt.

KOEKJES

2 eiwitten, 100 gr suiker, 120 gr. gemalen amandelen, nog wat amandelen voor het bestrooien, 2 repen bittere chocolade, abrikozenjam

BOKKEPOOTJES

Pel de amandelen als voor kletskoppen werd aangegeven en maal ze fijn. Schaaf de overige amandelen in dunne schilfers. Klop de eiwitten stijf, vermeng ze, steeds kloppende, met de suiker, die bij kleine hoeveelheden wordt toegevoegd, zodat een taaiachtige witglanzende massa ontstaat. Schep hierdoor de gemalen amandelen en spuit van dit mengsel met een grove gladde spuit reepjes op een met beboterd perkamentpapier bekleed bakblik, dat tevoren met boter bestreken is. Bestrooi de reepjes met de geschaafde amandelen. Laat de koekjes in een lauwe oven heel langzaam lichtbruin van kleur en bros worden (in plm. 1¼ uur), neem ze van het bakblik, bestrijk de helft met abrikozenjam, leg er een tweede koekje bovenop en doop de uiteinden in gesmolten chocolade. Inplaats van met jam, kan men de koekjes ook met moccacrème vullen.

100 gr havermout, 100 gr margarine, 100 gr suiker, 2 afgestreken eetlepels cakemeel, een of twee druppels amandelolie of -essence.

HAVERMOUTKOEKJES

Roer de margarine met de suiker en het smaakje tot room. Voeg dan de havermout en de bloem toe, maak van het deeg tamelijk grote balletjes en leg ze, met een tussenruimte van plm. 5 cm, op een met boter bestreken bakblik. Bak de koekjes in een matig warme oven in plm. 25 min. lichtbruin en gaar ofwel bak ze heel vlug in een hete oven gaar zodat ze meer uitlopen, maar ook dunner en brosser zijn. Laat het bakblik voor dunne koekjes even afkoelen, als het uit de oven genomen is en neem de koekjes dan met een slap mes er af. Laat ze bekoelen en bewaar ze niet te lang. Vers zijn ze het lekkerst. Het verdient aanbeveling deze koekjes alleen met margarine en niet met roomboter te bereiden.

KOEKJES

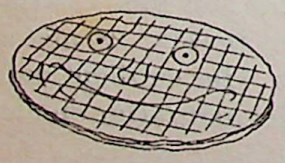
200 gr amandelen, 400 gr poedersuiker, 2 afgestreken eetlepels cacaopoeder, 2½ kleine eiwitten, een paar druppels rozenwater, oranje of bloesemwater of kirsch en een beetje rode kleurstof (voor rose marsepein). Voor garnering: noten, hagelslag, geraspte cocos.

MARSEPEINKOEKJES

Breng de amandelen met zoveel water, dat ze juist onderstaan, aan de kook. Neem ze van het vuur, zodra het water kookt, pel ze en droog ze met een doek af. Maal ze in een amandelmolen fijn. Verdeel de massa in twee helften en vermeng de ene helft, met alle ingrediënten, ook met het cacaopoeder (of kirsch of kleurstof). Maal elk gedeelte nog eens afzonderlijk door de molen en laat witte en bruine marsepein een nacht op een koele plaats staan, afgedekt met een vochtige doek. Rol voor grote bruin-witte, platte koekjes, twee gelijke rechthoeken met een met poedersuiker bestrooide deegrol of fles op een aanrecht of vleesplank uit, leg de chocolade-marsepein op de witte massa en rol beide rechthoeken stevig op. Druk de rol enigszins plat aan de onderkant en snijd er met een scherp mes plakjes van. Maak voor kleine koekjes ovaalvormige bergjes en platronde knikkers en wentel ze, na ze met jam bestreken te hebben, door grof geraspte cocos, hagelslag of muisjes of druk er hele of in grove stukken gehakte nootjes in. Men kan ook kleine ronde koekjes van het uitgerolde „deeg" steken en ze, met jam, of slagroom ertussen, twee aan twee op elkaar plaatsen.

WAFELS

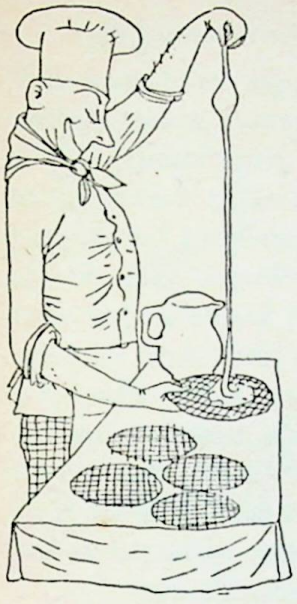
500 gr bloem, 250 gr roomboter of margarine, mespuntje zout, desverkiezend 1 ei, 150 gr witte basterdsuiker, 50 gr gist. Vulsel: 500 gr stroop, 250 gr boter



STROOPWAFELS

Maak van de bloem met de gist, (die men met iets suiker tot een vloeibaar papje roert) het losgeklopte ei, het zout en de lauwe, gesmolten boter, op de gewone manier een gistbeslag (zie gistdeeg) en laat het gedurende plm. 3 kwartier op een lauw plaatsje rijzen. Klop er het beslag opnieuw met een houten lepel door en vorm er plm. 50 balletjes van, ter grootte van een knikker. Neem een balletje, leg het tussen het met boter bestreken vóórverwarmde ijzer (een rond wafelijzer) en druk het ijzer heel

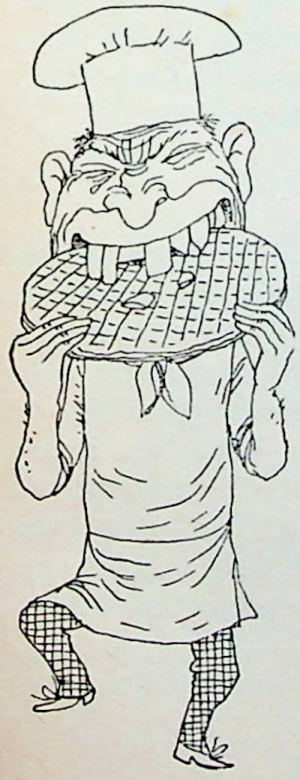
KOEKJES



losjes dicht. Bak de wafels op een niet te fel vuur in een paar minuten aan weerszijden gaar (maar niet te bruin), steek er, zodra het wafeltje uit het ijzer genomen is, met de punt van een mesje tussen (het wafeltje moet van binnen hol zijn, wat men verkrijgt door het ijzer losjes dicht te drukken en de wafeltjes niet te vlug te bakken) en vul het meteen met het stroopmengsel. Het is gewenst dat men dit werkje met twee personen doet: de ene bakken, de andere wafels splijten en het stroopmengsel er in doen. Verwarm de stroop met de suiker en de boter in een pannetje met warm water en zorg, dat het water gedurende de gehele baktijd warm blijft.

„ROLLETJES" OF „IJZERKOEKEN" (rond ijzer)

250 gr bloem, 200 gr suiker, 125 gr boter, 1 ei, 2 afgestreken theelepels kaneel, plm. ½ l water, wat zout.



Voeg het water bij de suiker en laat de suiker op een zacht vuur in het water oplossen. Smelt de boter, klop het ei met de kaneel en het zout los. Roer van de bloem met de nagenoeg koude suikeroplossing een glad beslag, voeg er de lauwe gesmolten boter bij en daarna het geklopte ei en doe 1 eetlepel van dit beslag in een rond, in fijne ruitjes verdeeld wafelijzer, dat eerst met wat zout en een grauw papier is schoongeveegd en vervolgens met een spekzwoerd of wat boter goed is ingevet. Knijp het ijzer niet te vast op elkaar, daar het dunne beslag er dan gemakkelijk uitloopt, houd het boven een heet vuur of gasvlam (ook zijn er voor deze wafels speciale electrische ijzers verkrijgbaar, die met een stekker op het electrische net kunnen worden aangesloten) en bak de wafel in enkele tellen lichtbruin, gaar en knappend. Haal de wafel met de vingers vlug uit het ijzer en leg haar plat neer (voor ijzerkoeken) of rol haar om een stokje, wanneer het gebak nog warm is (rolletjes). Van deze hoeveelheid krijgt men plm. 50 stuks. Het is niet nodig het ijzer voor het bakken van elke wafel opnieuw in te vetten; enige keren is voldoende.

KOEKJES

250 gr bloem, 15 gr gist, 4 dl half water half melk, 3 eieren, 100 gr boter, 2 theelepels kaneel, een mespunt zout. Voor het bestrooien: een mengsel van suiker en kaneel.

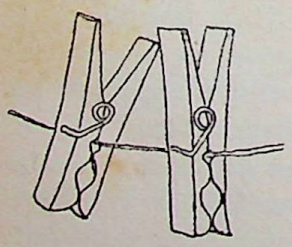
OUD-HOLLANDSE WAFELS (rechthoekig ijzer)

Los de gist in een gedeelte van de zeer lauwe melk op. Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje en giet hierin de gistoplossing. Begin van uit het midden een glad beslag te maken met een houten lepel, voeg langzamerhand het overige lauwe vocht toe, daarna de losgeklopte eieren, de lauwe, gesmolten boter, de kaneel en het zout. Laat het beslag, dichtgedekt met een vochtige doek, op een warme plaats plm. 1 uur rijzen bestrijk het wafelijzer een poosje voordat het gebruikt wordt, met gesmolten boter, doe er wat beslag in en bak de wafels in plm. 3 min. gaar. Bestrijk ze met gesmolten boter, wanneer ze nog warm zijn en strooi er het mengsel over.

ZACHTE WAFELS (hartvormig ijzer)

Deze worden van dezelfde ingrediënten en op dezelfde wijze als Oud-Hollandse wafels bereid; de baktijd is echter 4 min., terwijl de smaak, door de constructie van het ijzer, niet croquant maar meer zacht is. Na het bakken worden deze wafels, met poedersuiker bestrooid, opgediend.

200 gr bloem, 125 gr boter, 175 gr basterdsuiker, 3 eieren, 1 afgestreken theelepel kaneel, iets zout.



KNIJPERTJES

Klop de eieren met de kaneel en het zout los. Smelt de boter. Roer de gezeefde bloem met de suiker door elkaar, roer er de losgeklopte eieren, van uit het midden beginnend, voorzichtig door en voeg dan, bij kleine hoeveelheden tegelijk, de zo lauw mogelijke boter toe. Klop het beslag flink dooreen, schep telkens plm. ½ eetlepel van het beslag in een met boter of slaolie bestreken wafelijzer, dat tevoren goed heet is gemaakt; knijp het ijzer niet te vast op elkaar en bak in enige minuten wafeltjes.

★

GEBAK

200 gr tarwebloem, 150 gr boter, 80 à 100 gr basterdsuiker, iets zout.

ZANDTAART (voor een vorm van plm. 22 cm middellijn)

Kneed alle ingrediënten met koele handen zo vlug mogelijk tot een samenhangende bal, laat de bal even opstijven. Bestrijk een zandtaartvorm (d.i. een platte ronde vorm met gekartelde rand) met boter, strooi er wat paneermeel in. Druk het deeg zo gelijkmatig mogelijk in de vorm uit en laat de zandtaart in een matig warme oven in plm. 1 uur gaar en lichtbruin worden. Laat het gebak, wanneer het uit de oven genomen is, even staan en stort het daarna op een rooster. Laat het uitdampen en bestrooi het, desverkiezend, met wat poedersuiker.

ZANDGEBAKJES (plm. 16 stuks)
HERNHUTTERTJES (plm. 30 stuks)

Bereid deeg als deeg voor zandtaart. Bestrijk de vormpjes met boter en bestrooi ze dun met paneermeel. Druk er het deeg zo gelijkmatig mogelijk in en bak de zandtaartjes in plm. een ½ uur, de hernhuttertjes in plm. 20 min., lichtbruin en gaar in een matig warme oven.

200 gr tarwebloem, 200 gr boter of margarine, 100 gr basterdsuiker, 1 ei, iets zout, desverkiezend 75 à 100 gr gepelde amandelen.

BOTERKOEK (met amandelen)

Roer de boter met de suiker tot room. Voeg de bloem en het grootste gedeelte van het even losgeklopte ei toe. Voeg tevens het zout toe en kneed alle ingrediënten vlug tot een samenhangende

massa. Druk deze massa in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide zandtaartvorm uit, strijk er het achtergehouden ei, dat met iets water is vermengd, over, (strooi er de gehakte of geschaafde amandelen over en druk ze losjes in het deeg,) plaats de vorm in een matig warme oven en bak de koek in ongeveer 1 uur lichtbruin en gaar. Snijd hem na bekoeling, in punten.

200 gr tarwebloem, 160 gr boter, 75 gr basterdsuiker, 50 gr kristalsuiker, 1 ei, iets zout. Voor het glazuur: 150 gr poedersuiker, citroensap met water, sinaasappelsap of rum.

WENER PUNTEN

Bereid deeg als voor boterkoek. Strijk het ter dikte van plm. een ½ cm op een met boter bestreken en met paneermeel bestrooid bakblik uit. Bak het in plm. een half uur lichtbruin en gaar in een matig warme oven, snijd er ruiten van en bestrijk deze ruiten met glazuur. Glazuur: Zeef de poedersuiker in een kom, voeg er roerende zoveel sap of rum bij tot een dik papje is verkregen. Roer dit papje tot het glanzend is.

300 gr tarwebloem, 240 gr boter, 175 gr basterdsuiker, 1 ei. Voor het vulsel: rode en/of gele jam. Glazuur. Desverkiezend geconfijte vruchtjes.

HARDEWENER TAART (middellijn plm 22 cm) (4 lagen)

Bereid deeg als voor boterkoek. Verdeel het in 4 gelijke delen, en bak elk deel afzonderlijk in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide springvorm, in plm. 20 min., lichtbruin en gaar in een matig warme oven. Plaats de lagen, met wat jam ertussen, op elkaar en bestrijk de bovenste laag, nadat de jam er wat ingetrokken is, met glazuur (zie recept Wener punten). Garneer, desverkiezend, met geconfijte vruchtjes.

200 gr zelfrijzend meel, 150 gr, boter, 80 gr basterdsuiker, iets zout. Vulsel: 100 gr amandelen, 100 gr suiker, 50 gr rozijnen, desverkiezend 2 eetlepels oranje-marmelade of wat geconfijte vruchtjes, 1 ei, de geraspte schil van 1 citroen.

GEVULDE BOTERKOEK

Bereid het vulsel (liefst enige dagen tevoren) als volgt: breng de amandelen met zoveel water, dat ze juist onder staan, aan de kook, neem ze van het vuur, zodra het water kookt, giet het water af en verwijder de bruine vliesjes. Droog de amandelen goed af en maal ze in een amandelmolen fijn. Voeg dan de suiker, het ei en de geraspte citroenschil toe en maal deze massa desverkiezend nog een of twee keer in de amandelmolen. Bewaar

deze „spijs" op een koele plaats, afgedekt met een vochtige doek. Vermeng hem dan met de gewassen en zo goed mogelijk uitgelekte rozijnen en de oranje-marmelade of fijngehakte vruchtjes. Bereid zandtaartdeeg als in het recept voor zandtaart beschreven. Druk ruim de helft van dit deeg langs bodem en opstaande wand van een met boter bestreken en dun met paneermeel bestrooide zandtaartvorm uit. Breng dan het vulsel in de deegbodem over, maak van het overige deeg rolletjes, leg de rolletjes in ruitvorm over het vulsel en bestrijk de bovenkant met eierdooier of met een dik papje van melk en suiker. Plaats de vorm in een matig warme oven en laat het gebak in plm. 1 uur lichtbruin en gaar worden. Men kan ook uitsluitend een vulsel van amandelen, suiker, ei en geraspte citroenschil gebruiken, in welk geval 25 gr amandelen en suiker méér genomen wordt. Ook kan men het gebak na bekoeling met abrikozenjam bestrijken en er dun waterglazuur (zie het desbetreffende recept) overheen gieten. In dit geval spreekt men van „pensée-taart".

GEVULDE ZANDTAARTJES

Bereid deze taartjes op dezelfde wijze als amandeltaart, maar gebruik in plaats van zelfrijzend meel, gewone bloem, omdat de gebakjes anders moeilijk uit de vormpjes gaan.

GEVULDE KOEKEN

Bereid deze koeken op dezelfde wijze als gevulde boterkoek maar rol het deeg met een met bloem bestoven deegrol niet te dun uit. Steek er, met behulp van een grote ronde uitsteekvorm, koeken van, leg op de helft van het aantal koeken het vulsel, leg er een tweede koek bovenop, druk de randen stevig op elkaar, bestrijk het deeg met eierdooier, druk in het midden een halve amandel en bak de koeken bij matige hitte, in plm. een half uur, lichtbruin en gaar.

GEBAK

200 gr zelfrijzend meel, 150 gr boter, 80 gr basterdsuiker, iets zout. Vulsel: ½ potje gemberjam, 50 gr gehakte of gemalen amandelen of pinda's of gemalen cocos.

GEMBERTAART

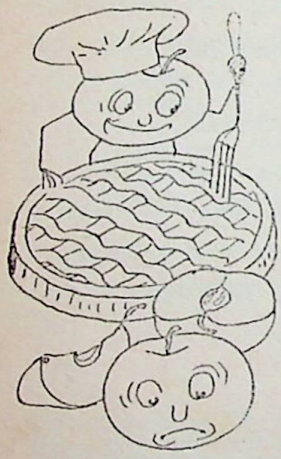
Bereid deze taart als gevulde boterkoek, maar ge bruik de gemberjam, vermengd met cocos, pinda's of amandelen, als vulsel.

N.B.: Men kan ook uitsluitend gemberjam als vulsel gebruiken of amandelpers met in kleine stukjes gesneden gember vermengen. Hiervoor wordt bij voorkeur natte gember met stroop gebruikt.

350 gr zelfrijzend meel, 250 gr boter, 175 gr suiker, iets zout. Vulsel: 6 à 8 goudreinetten van middelmatige grootte, plm. 100 gr suiker, 2 pakjes vanillesuiker of twee theelepels kaneel, desverkiezend gr Sunmaid-rozijnen of 50 gr gepelde amandelen.

APPELTAART (middellijn plm. 30 cm)

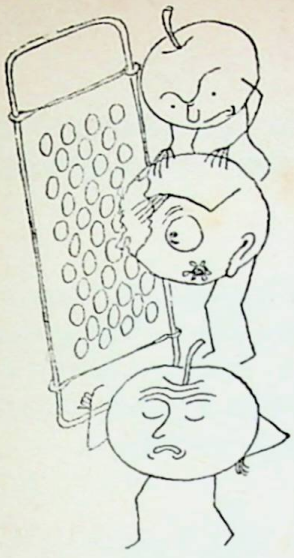
Kneed boter, bloem, suiker en zout tot een samenhangende bal en laat deze bal gedurende een half uur op een koele plaats stijf worden. Schil de appelen en rasp ze met een grove rasp of schaaf ze met een komkommerschaafje in dunne plakjes. Bekleed de bodem en wand van een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide springvorm met ruim de helft van het deeg. Vul deze deegbodem met de appelsnippers of -schijfjes, strooi er telkens wat suiker tussen en kaneel of vanillesuiker (rozijnen of gehakte amandelen). Vorm van het overgebleven deeg smalle reepjes of rolletjes en leg ze, in ruiten, op het vulsel. Plak ze stevig op het deegrandje van de wand vast. Maak van overgehouden deeg rondom nog een rand (deze rand gaat dus over de uiteinden van de deegreepjes). Bestrijk het deeg met eierdooier, dat met een halve eetlepel water is vermengd of met een dik papje van melk en suiker. Bak de taart, bij matige hitte, in plm. 1¼ uur lichtbruin en gaar.



200 gr bloem, 160 gr boter, 100 gr suiker. Vulsel: 6 à 8 goudreinetten van middelmatige grootte, plm. 100 gr suiker, 2 pakjes vanillesuiker. Voor het bestrooien: 100 gr bloem, 100 gr harde boter, 100 gr suiker.

„DICHTE" APPELTAART (middellijn plm. 30 cm)

Bereid deze appeltaart als in het vorig recept werd beschreven. Laat echter de bekleding met de deegruitjes achterwege en gebruik hiervoor in de plaats het „strooisel" dat als volgt wordt bereid. Hak de boter in kleine stukjes door de bloem. Vermeng deze massa met de suiker en strooi dit mengsel als een dikke laag over het vulsel uit. Plaats de

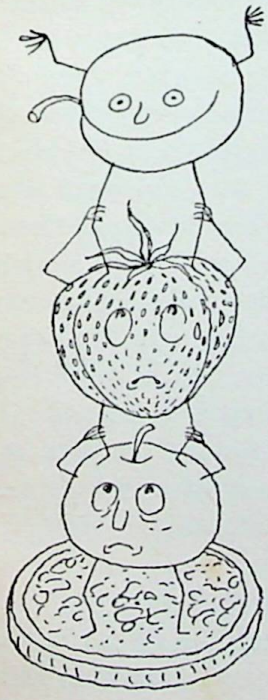


vorm in de oven en bak de taart in plm. 1¼ uur bij matige hitte gaar en lichtbruin.

APPELGEBAKJES

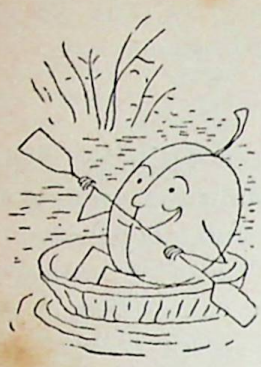
Gebruik voor appelgebakjes een der beide vorige recepten en bekleed kleine zandtaartvormpjes, die men met boter bestreken en dun met paneermeel bestrooid heeft, met het deeg. Vul ze met het appelmengsel en dek het vulsel met ruitjes deeg of met de massa, die in het vorige recept voor het bestrooien genoemd werd, af. Strooi over de appelgebakjes, volgens het bovenstaande recept bereid, na bekoeling, wat poedersuiker.

125 gr bloem, 75 à 100 gr boter, 60 gr basterdsuiker, ¼ ei. Vulsel: verse vruchten of vruchten uit blik of inmaak, vruchtenmoes of diepvriesvruchten, suiker naar smaak.



OPEN VRUCHTENTAART (middellijn plm. 22 cm)

Bereid het deeg volgens het recept voor zandtaart. Bekleed de bodem en opstaande rand van een zandtaartvorm die met boter is bestreken en dun met paneermeel is bestrooid, met dit deeg. Maak van een stuk boterhampapier een stevig rolletje. Leg dit rolletje langs de gehele opstaande rand (hierdoor wordt voorkomen, dat het deeg in elkaar vloeit, waardoor het gebak plat zou worden). Prik in de deegbodem, hetgeen rijzen voorkomt. Plaats de vorm in een middelmatig warme oven en laat de deegbodem in plm. een half uur bij matige hitte lichtbruin en gaar worden. Haal na plm. 20 min. bakken de reep papier weg, zodat het onderliggende deeg ook geheel gaar kan worden. Laat de deegbodem bekoelen en vul hem na bekoeling met verse vruchten of vruchten uit blik enz. Het sap van ingemaakte vruchten kan met wat vanillesuiker worden vermengd, met sago of aardappelmeel gebonden en, wanneer het nog wat warm is, over de vruchten worden gegoten. Als men een feestelijke noot aan deze vruchtentaart wil geven kan men haar bovendien nog met „bergjes" van stijfgeklopt eiwit met suiker of met stijfgeklopte slagroom garneren. Wanneer eiwit



gebruikt wordt, kan men het desverkiezend in een matig warme oven even laten stollen en lichtbruin laten worden.

OPEN VRUCHTENTAARTJES

Bereid deze taartjes volgens bovenstaand recept, maar gebruik in plaats van een grote vorm, kleine zandtaartvormpjes. Gebruik geen papier als „steunvulsel", maar druk het deeg van het midden uit omhoog, zodat er een holte ontstaat.

CAKEDEEG

De bereiding van alle soorten cakedeeg is zo eenvoudig, dat het voor geen enkele huisvrouw enige moeilijkheid kan opleveren. Lastiger echter is het bakken van de cake, want zelfs bij een geringe afwijking van de vereiste oventemperatuur, zal men dikwijls al minder fraaie bakresultaten moeten boeken, b.v.: cake, die in het midden gebarsten is, of een exemplaar, dat inzakt zodra het uit de oven komt — een teken dat de cake niet voldoende gaar was. Om dit alles te voorkomen, handelt men als volgt.

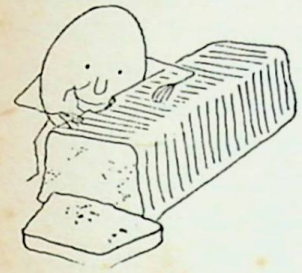
Doe het cakedeeg in de cakevorm, die met boter is bestreken en dun met paneermeel of bloem is bestrooid. Vul de vorm voor ongeveer de helft, omdat met het rijzen rekening moet worden gehouden. Zorg dat intussen alle roosters en bakblikken en ook een eventuele braadslee uit de oven verwijderd zijn, maar houd één rooster achter (geen bakblik!) en schuif het in het midden van de oven. Verwarm nu de oven 5 min. met vol gas vóór, en zorg dat verstelbare branders hierbij op „bakken" of „onderhitte" staan, m.a.w. de vlammen moeten horizontaal gericht zijn. Plaats de cakevorm na 5 min. op het midden van het rooster, temper het gas onmiddellijk en zodanig, dat de vlammen tot de kleinst mogelijke stand zijn teruggebracht en laat de cake bij de aldus verkregen temperatuur (die nu 150 à 160 ° C bedraagt) gedurende 1½ uur bakken. De ovendeur mag niet eerder dan na één uur worden geopend. Wanneer men op deze manier bakt, *kan er niets met de cake gebeuren* en krijgt men een uiterst bevredigend resultaat.

200 gr zelfrijzend meel, 200 gr boter, 200 gr basterdsuiker, 4 eieren, wat geraspte

CAKE (fijn recept)

Zeef de bloem met het zout. Roer de boter met de basterdsuiker tot room in een verwarmde kom,

citroenschil, wat vanillesuiker, een of twee druppels amandelolie, zout.



roer één voor één de eieren, die vooral niet te koud mogen zijn (daarom tevoren enige tijd in een warm vertrek leggen) door de boter en roer er daarna, bij kleine hoeveelheden tegelijk, de bloem door. Klop het deeg vooral goed luchtig op: hoe meer lucht het gebak bevat, hoe smeuiger het wordt. Breng het over in een met boter bestreken en met paneermeel of bloem bestrooide cakevorm en laat de cake in een matig warme oven in plm. 1½ uur lichtbruin en gaar worden.

200 gr cakemeel, 175 gr boter, 175 gr basterdsuiker, 2 eieren, plm. ½ dl melk, wat geraspte citroenschil of vanillesuiker, iets zout.

CAKE (eenvoudig recept)

Bereid deze cake volgens het vorige recept, maar voeg eerst de helft van het gezeefde cakemeel en daarna om en om wat melk en het overige meel toe. Bak de cake op de wijze als boven beschreven.

300 gr zelfrijzend meel, 250 gr boter, 250 gr basterdsuiker, 4 grote eieren, 200 gr Franse vruchtjes. Voor het glazuur: 150 gr poedersuiker, 1 eiwit, desverkiezend 1 eetlepel marasquin of persico. Garnering: 35 gr poedersuiker, wat vruchtjes, zilveren pilletjes.

KERSTCAKE (voor een springvorm van plm. 25 cm)

Snijd de vruchtjes in stukjes en wentel ze door wat poedersuiker. Roer de boter met de suiker tot een witte, schuimige massa (maak de kom eerst even warm) en roer er één voor één de hele eieren door. Voeg dan, onder flink kloppen met een houten lepel, telkens iets van de gezeefde bloem toe en schep tenslotte de vruchtjes zo luchtig mogelijk door het deeg. Doe het deeg in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide springvorm en bak de cake in een matig warme oven in plm. 1½ uur gaar. Roer voor het glazuur de gezeefde poedersuiker met zo weinig mogelijk ongeklopt eiwit (en met likeur) tot een dik, vloeibaar papje. Zorg er hierbij vooral voor, dat het mengsel niet te dun wordt. Strijk het met een warm mes vlug over de cake uit en laat het bijna opdrogen. Garneer met vruchtjes en zilveren pilletjes.

200 gr zelfrijzend meel, 150 gr boter, 175 gr basterdsuiker 2 grote eieren, plm.

KERSTCAKE (voor een normale cakevorm)

Was de krenten en rozijnen, laat ze goed drogen en rol ze door wat droge bloem. Snijd de sucade

¾ dl melk, een mespunt zout. Voor het vulsel: 75 gr krenten, 75 gr rozijnen, 50 gr sucade, wat geraspte citroen- of sinaasappelschil. Voor het garneren: 150 gr gezeefde poedersuiker, 1 eiwit, stukje sucade, geconfijte sinaasappelschil of oranjesnippers, rode vruchtjes, zilveren pilletjes.

in kleine blokjes. Kook, voor de snippers, een zo dun mogelijk afgeschilde sinaasappelschil, in lange dunne reepjes gesneden, in een suikerstroopje (50 gr suiker op plm. 1 klein kopje water eerst wat laten koken) tot ze doorschijnend geworden zijn, laat ze uitlekken en koud worden. Bereid de cake als eenvoudige cake. Schep er ten slotte de ingrediënten van het vulsel doorheen en bak de cake zoals boven werd beschreven. Garneer haar met glazuur (zie boven), sucade, vruchtjes, zilveren pilletjes en geconfijte sinaasappelschil of oranjesnippers en met een kerstfiguurtje.

250 gr zelfrijzend meel, 250 gr boter, 250 gr basterdsuiker, 4 eieren, 100 gr rozijnen, krenten en snippers tezamen, 50 gr sucade, 1½ afgestreken theelepel kaneel, een mengsel van 1½ afgestreken theelepel kruidnagel, nootmuscaat en foelie, een mespuntje zout.

HELENACAKE

Zeef het meel met de kruiden en het zout. Roer de boter met de suiker tot room, roer er één voor één de hele eieren en daarna, bij kleine hoeveelheden tegelijk, het gezeefde meel door. Klop het beslag luchtig met een houten lepel en roer er ten slotte de gewassen en gedroogde krenten en rozijnen, de snippers en de gesnipperde sucade door. Doe de massa in een met boter bestreken vorm en laat de cake in een tamelijk hete oven in plm. 1¼ uur bruin en gaar worden. Stort haar, laat haar afkoelen en bestrooi het gebak met poedersuiker.

200 gr zelfrijzend meel, 150 gr boter, 250 gr. basterdsuiker, 2 eieren, 50 gr cacaopoeder, 1 dl melk. Voor het glazuur: plm. 100 gr poedersuiker. Voor het vulsel ⅛ l slagroom, wat abrikozenjam.

SACHERCAKE

Zeef het meel met de cacao. Roer de boter met de basterdsuiker tot room, roer er één voor één de hele eieren door en daarna plm. ⅓ gedeelte van het bloemmengsel. Voeg dan om en om de melk en de overige bloem toe en bak de cake in een met boter bestreken en paneermeel bestrooide vorm in plm. 1½ uur gaar. Snijd het gebak in drie lagen, bestrijk de onderste met jam, de bovenste met stijfgeslagen room. Plaats de lagen weer op elkaar, bestrijk ook de bovenkant met jam en daarna met waterglazuur. Roer door een klein

gedeelte van het glazuur wat cacaopoeder en spuit met een fijne spuit het woord „Sacher" (de naam van een indertijd beroemd hotel in Wenen) er op.

500 gr cakemeel, 500 gr boter 500 gr basterdsuiker, geraspte citroenschil of vanillesuiker, 6 eieren, ruim 1 dl melk. Glazuur: 200 gr poedersuiker, 1 eiwit. Garnering: ¼ l slagroom, zilveren pilletjes.

BRUIDSTAART

Roer boter, suiker en het smaakje in een verwarmde kom tot room. Roer er één voor één de hele eieren en de helft van het gezeefde meel door. Voeg daarna om en om het overige meel en wat melk toe, klop het beslag luchtig op, breng het in twee met boter bestreken en met paneermeel bestrooide vormen met een middellijn van resp. plm. 25 en 20 cm over, plaats de vormen in een matig warme oven en laat het gebak in 1¼ à 1½ uur gaar worden. Bestrijk de beide cakes met eiwitglazuur, plaats ze, terwijl het nog vochtig is, boven op elkaar, klop ¼ l slagroom met basterdsuiker en vanillesuiker stijf, spuit het op de taart en garneer met zilveren pilletjes.

250 gr cakemeel, 125 gr boter, 200 gr basterdsuiker, 2 pakjes vanillesuiker, 2 grote eieren, 1 dl melk, iets zout. Voor het vulsel: abrikozen- of pruimenjam, rodebessengelei of kersenjam. Voor de garnering: een paar kandijklontjes, plm. 50 gr cocosmeel, geconfijte vruchtjes.

EMILIENNETAART (voor een springvorm van plm. 22 cm middellijn)

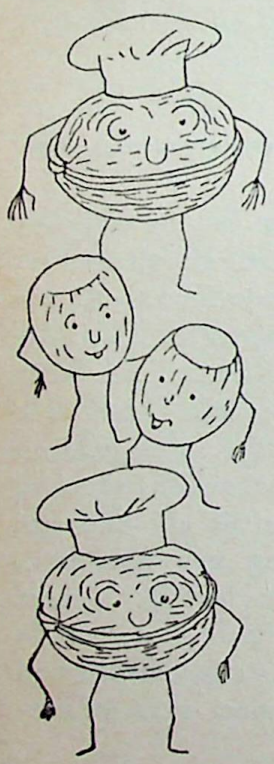
Roer de boter met de suiker en het smaakje tot room, roer er één voor één de hele eieren door en daarna om en om telkens een gedeelte van de gezeefde bloem en een paar eetlepels melk. Klop alles tot een luchtig beslag en bak het in een met boter bestreken en met bloem of paneermeel bestrooide springvorm in plm. 1¼ uur lichtbruin en gaar in een matig warme oven. Laat het gebak bekoelen, snijd het in drie lagen en bestrijk de onderste laag met rode, de tweede laag met gele jam. Plaats de lagen weer op elkaar en bestrijk de taart rondom met gele jam. Wentel haar dan door de fijn geklopte klontjes en bestrijk de bovenkant met rode jam. Strooi er het cocosmeel over en garneer verder met de vruchtjes.

200 gr cakemeel, 125 gr boter, 150 gr basterdsuiker, 2 eieren, plm. ½ dl melk, 150 gr rozijnen, geraspte citroenschil, iets zout.

ROZIJNENCAKE

Bereid het beslag als bij het recept van eenvoudige cake werd aangegeven. Was de rozijnen, laat ze zo goed mogelijk uitlekken en rol ze daarna door heel weinig bloem. Voeg ze aan het cakedeeg toe en bak de cake als eenvoudige cake.

4 eieren, 125 gr suiker, 100 gr zelfrijzend meel, 200 gr gepelde walnoten of hazelnoten (d.i. plm. 1 pond ongepelde noten), 100 gr boter. Garnering: 100 gr poedersuiker, wat rum, marasquin of water, enige achtergehouden walnoten, ⅛ l slagroom, 30 gr basterdsuiker, een pakje vanillesuiker.



NOTENCAKE

Maal de noten in een amandelmolen en zeef het meel. Doe de hele eieren in een kom, voeg de suiker toe en plaats de kom op de damp van kokend water. Klop het mengsel zolang, tot het lauw geworden is en klop het daarna, van het vuur af, dik, wit en luchtig (plm. een kwartier kloppen). Zorg dat de massa als een dik lint van de lepel loopt en leg er dan het gezeefde meel bovenop. Leg op deze massa de gemalen noten en schep nu met een garde of houten lepel het mengsel, zo luchtig mogelijk, goed door elkaar. Voeg de gesmolten boter, die zoveel mogelijk moet zijn afgekoeld, bij kleine hoeveelheden tegelijk bij het deeg en schep alles nog eens luchtig door elkaar. Klop niet op de rand van de kom, omdat het gebak hierdoor kan inzakken. Doe de massa onmiddellijk in een met boter bestreken, met paneermeel bestrooide en met een stuk boterhampapier beklede vorm, (ook dit papier met boter bestrijken en met paneermeel bestrooien) over. Bak de cake in een oven, die 6 min. met vol gas is voorverwarmd (zie inleiding), in plm. 1 uur lichtbruin en gaar. Laat het gebak bekoelen, snijd het doormidden en vul het met de slagroom, die met de basterdsuiker en de vanillesuiker is stijfgeklopt. Plaats de beide lagen cake op elkaar. Bestrijk de cake met glazuur en garneer haar met enige achtergehouden noten, terwijl het glazuur nog vochtig is.

GEBAK

Ingrediënten: zie recepten fijne of eenvoudige cake. Voor de garnering: 200 gr boter, 100 à 125 gr poedersuiker, wat sterk koffie-extract of wat cacaopoeder, chocoladehagelslag of gestampte noga van plm. 100 gr gebrande suiker.

GEGARNEERDE CAKE

Bereid een cake als in het desbetreffende recept aangegeven. Roer voor de mocca- of chocoladecrème de boter met de gezeefde poedersuiker in een verwarmde kom tot room. Roer er, druppelsgewijze, het extract door of voeg cacaopoeder naar smaak toe. Snijd de cake doormidden, bestrijk de onderste helft met de crème, plaats er de bovenste helft boven op, druk de beide lagen voorzichtig op elkaar en bestrijk nu de opstaande randen met een beetje crème. Strooi er de hagelslag of het nogagruis over en strijk nu een dunne laag crème op de bovenkant. Spuit er de overige crème met behulp van een gekarteld spuitje in aardige figuren op en garneer desverkiezend nog met enige dunne chocoladeflikjes, hagelslag of nogagruis.

200 gr lange vingers of beschuit, plm. ¾ l stevige appelmoes, 1 eiwit, dikke custardvla van ¼ l melk, een stukje boter, poedersuiker.

APPELCAKE, „KOUD" ZONDER OVEN BEREID

Stamp de lange vingers of het beschuit fijn. Bedek de bodem en de wanden van een cakevormpje met beboterd vetvrij papier en leg hierop een gedeelte van de fijngestampte massa. Giet op deze laag een laagje appelmoes dat met eiwit is vermengd, bedek dit laagje weer met kruimels, giet er nu de custard op, weer kruimels, daarna appelmoes en ten slotte nog eens de kruimels. Giet over de bovenste kruimels wat gesmolten boter en laat de appelcake enige uren op een koele plaats staan. Til de cake met het papier voorzichtig uit de vorm verwijder het papier, bestrooi de cake met de poedersuiker en snijd haar in plakjes. Het eiwit moet aan het moes toegevoegd zijn, wanneer het moes nog warm (niet heet!) is, anders zakt het uit.

2 kop boter, 2 kopjes suiker (schraal), ½ theelepel zout, 4 eieren, 1 kopje melk, 3½ kopje gezeefd zelfrijzend meel, 1 pakje vanillesuiker. Voor

ORANGE-KISS-ME-CAKE (Amerikaans recept)

Alle ingrediënten moeten kamertemperatuur hebben. Meng: 1 grote sinaasappel (geraspte schil en vruchtvlees — gebruik het sap voor het „glazuur"), 1 kop rozijnen zonder pit, ⅓ kop fijn ge-

het vulsel en de garnering bovenop: 4 repen bittere chocolade, 2 kopjes poedersuiker, 2 eetlepels boter, pakje vanillesuiker, 2 eieren, ½ kopje slagroom.

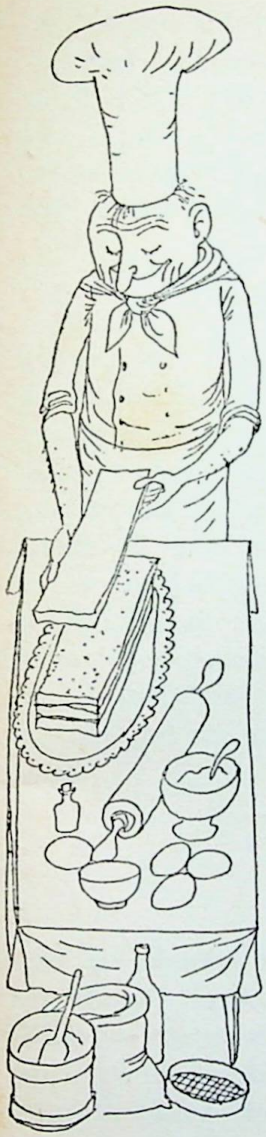
hakte walnoten. Zeef: 2 kopjes gezeefd zelfrijzend meel, 1 afgestreken theelepel dubbelkoolzure soda, 1 kopje suiker. Voeg hierbij: ½ kopje margarine, ¾ kopje melk. Klop plm. 2 min. totdat het beslag mooi glad is. Voeg hierbij 2 ongeklopte eieren en ¼ kopje melk. Klop vier minuten. Schep het sinaasappel-rozijnenmengsel door het beslag. Giet het deeg in een rechthoekige vorm van 25 × 20 × 5 cm, die goed met boter bestreken is en met wat bloem is bestoven. Bak het in een middelmatig warme oven, gedurende 40 tot 50 minuten, bij een temperatuur van plm. 160 °. Glazuur: druppel ⅓ kopje sinaasappelsap over de warme cake. Meng ½ kopje suiker, 1 theelepel kaneel, ¼ kopje gehakte walnoten. Strooi dit mengsel over de cake en garneer desverkiezend met schijfjes sinaasappel en rozijnen.

TEA-TIME-IN-PARIS-CAKE (Amerikaans recept)

Alle ingrediënten moeten kamertemperatuur hebben. Zeef te zamen: 2¼ kopje zelfrijzend meel en een mespuntje zout. Roer tot room: 1 kopje boter, voeg hierbij steeds roerende, bij kleine hoeveelheden tegelijk, 1¼ kopje suiker. Klop hierdoor: 4 eierdooiers, één voor één. Roer gedurende 2 minuten. Voeg hierbij: ¼ kopje citroensap, 2 afgestreken eetlepels geraspte citroenschil en het gezeefde meel. Roer alles goed door elkaar. Klop 4 eiwitten tot ze goed stijf, maar niet droog zijn. Schep ze luchtig door het mengsel. Giet het beslag in een goed ingevette cakevorm en roer door het beslag met een houten lepel, om de grote luchtbellen neer te slaan. Strooi ½ kopje gehakte of geschaafde amandelen over de cake. Bak: in een middelmatige warme oven gedurende 1 uur à 70 minuten.

LAYER CAKE (Amerikaans recept)

Roer de boter in een verwarmde kom tot room en voeg, steeds roerende, bij kleine hoeveelheden



tegelijk, de suiker toe tot een witte, roomachtige massa is ontstaan. Klop de hele eieren en klop ze vervolgens door het mengsel van boter en suiker (zorg er voor dat de eieren niet te koud zijn, daar de massa dan gemakkelijk schift). Zeef de droge ingrediënten te zamen en voeg ze, om en om met de melk, bij het eiermengsel. Klop de massa luchtig op en breng het beslag over in een cakevorm, die met boter is bestreken en met paneermeel is bestrooid, of in twee zg. layer pans, d.w.z. lage platte vormen, waarin elke helft afzonderlijk gebakken wordt. Bak de cake, bij matige hitte, in plm. 3 kwartier gaar en lichtbruin en laat haar bekoelen. Vulsel: laat hiervoor de chocolade, in stukjes gebroken op de damp van kokend water, *bijna* smelten. Roer de boter met de suiker intussen tot room, voeg de enigszins afgekoelde, gesmolten chocolade en vanille toe, roer alles goed door elkaar, voeg de hele eieren toe en schep er ten slotte luchtig de stijfgeklopte slagroom door. Vul met deze crème de in lagen gesneden cake of bedek er een van de layercakes mee en plaats de lagen op elkaar. Strijk de massa ook langs de zijkanten en de bovenkant uit en werk de z.g. „frosting" met een lepeltje wat omhoog, zodat het geheel een min of meer ruw, onregelmatig aanzien krijgt. Laat de frosting geheel stijf worden alvorens de cake in vrij dikke plakken te snijden.

KRUIDKOEK

250 gr zelfrijzend bakmeel, 150 gr bruine basterdsuiker, 4 eetlepels keukenstroop, een mespuntje zout, 2 afgestreken theelepels kaneel, gelijke hoeveelheid gemalen kruidnagelen, gemalen foelie en nootmuscaat (samen 2 afgestreken theelepels), wat geraspte citroenschil, 1½ dl melk.

Zeef de bloem, voeg er de suiker, de kruiden, de stroop en het zout bij en roer er daarna, bij kleine scheutjes tegelijk, de koude melk door. Zorg dat het deeg, dat van uit het midden geroerd moet worden, mooi glad wordt. Vet een cakevorm in met wat boter of slaolie, bedek de bodem en wanden met beboterd boterhampapier en giet het deeg, dat zo dik moet zijn als heel stevig pannekoekbeslag, in de vorm. Laat de koek in een matig

warme oven in ongeveer 1½ uur gaar worden. Stort het gebak op een taartrooster en laat het volkomen koud worden. Wanneer het gebak langs alle wanden van de vorm heeft losgelaten, kan men er verzekerd van zijn, dat het gaar is. Inprikken met een lardeer- of breinaald is dan overbodig.

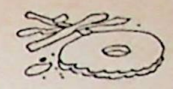
225 gr zelfrijzend meel, 150 gr boter, 100 gr witte basterdsuiker, 1 ei, 1½ theelepel kaneel, ½ theelepel nootmuscaat, gemalen foelie en gemalen kruidnagel (van elk), een mespuntje zout, plm. 75 gr krenten of rozijnen, geraspte sinaasappel- of citroenschil.

ROZIJNENBROOD

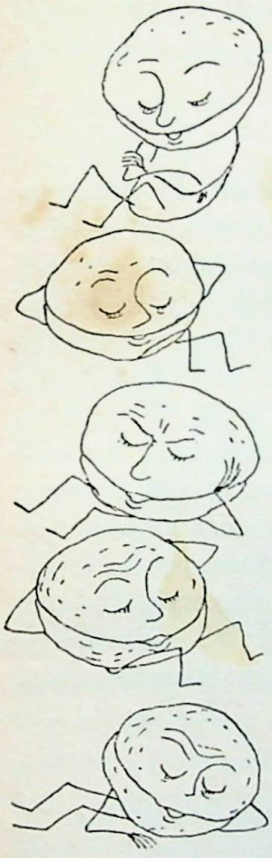
Was de rozijnen, laat ze, overgoten met kokend water, enige tijd weken, laat ze uitlekken en droog ze daarna met een schone doek goed af. Doe alle ingrediënten in een kom, kneed ze vlug door elkaar en strijk het deeg, in een dunne laag (van ongeveer 1 cm), in een met boter bestreken en met beboterd boterhampapier beklede cakevorm of in het deksel van een biscuit- of koekjesblik, uit. Plaats het gebak in een matig warme oven en laat het in ongeveer 3 kwartier lichtbruin en gaar worden. Laat het bekoelen en snijd het in puntjes of vierkantjes.

KOOKDEEG OF SOEZENDEEG

Het eigenaardige van dit deeg is, dat het eerst wordt gekookt en vervolgens, na toevoeging van het benodigde aantal eieren, wordt gebakken. De samenstelling zal de huisvrouw geen bijzondere moeilijkheden bieden, maar het bakken is minder eenvoudig. Het komt namelijk dikwijls voor, dat de soezen na het bakken inzakken, wanneer men de voornaamste beginselen niet in acht heeft genomen. Vooral moet er op worden gewezen, dat het baksel *in de oven* moet afkoelen. Dit zal bij het bakken van grote hoeveelheden niet mogelijk zijn, maar dan moet men er in ieder geval voor zorgen, dat het baksel niet met koude lucht in aanraking komt, wanneer het uit de oven wordt gehaald. Het moet zoveel mogelijk in een warme omgeving blijven, waardoor men voorkomt, dat de nog warme waterdamp, die zich in het gebak bevindt, door de aanraking met de koude lucht condenseert, d.w.z. in water verandert. Dit heeft tengevolge, dat het gebak plat neerslaat.



2 dl water, 85 gr boter, 100 gr tarwebloem, een mespuntje zout, 3 grote eieren.



BEREIDING VAN SOEZEN (12 à 14 stuks van normale grootte)

Breng het water met de boter en het zout aan de kook. Voeg het meel in één keer toe en roer flink met een houten lepel tot het deeg als een bal van de bodem van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur, laat het deeg iets bekoelen en roer er, één voor één, de hele, ongeklopte eieren door. Klop het deeg vervolgens flink door elkaar tot het glanzend en goed samenhangend is. Leg met behulp van twee eetlepels of, wat nog gemakkelijker gaat, spuit met een spuitzakje met glad mondstuk, niet te kleine hoeveelheden deeg op een dun, met boter of slaolie bestreken bakblik, met een tussenruimte van ongeveer 4 cm. Plaats het bakblik juist boven het midden van een tamelijk hete oven, sluit het deurtje voorzichtig en laat de soezen in plm. een half uur lichtbruin en gaar bakken. Open de ovendeur gedurende de eerste 10 min. niet, daar het gebak met waterdamp gevuld is en door afkoeling dus gemakkelijk kan neerslaan. *Laat de soezen wanneer ze gaar zijn, afkoelen,* (zie inleiding) knip ze voor een klein gedeelte open en vul ze op de wijze, als bij de volgende recepten aangegeven. Het vullen kan men het beste doen met behulp van een spuitzakje.

Voor het deeg: zie boven. Voor het vulsel: banketbakkersroom van ½ l melk.

ROOMSOEZEN

Bereid het deeg als boven beschreven, of spuit er langwerpige reepjes van, waardoor een ander model soezen verkregen wordt. Vul na bekoeling de soezen met room en strooi er wat poedersuiker over of bedek ze met glazuur. Wie een goedkopere vulling wil, kan ook dikke custard als vulsel gebruiken, maar de soezen moeten dan vrij spoedig gebruikt worden, daar custard spoedig in dikte terugloopt, waardoor het gebak vlug slap wordt.

Voor het deeg: zie boven. Voor het vulsel: ¼ l slagroom, 2 pakjes vanillesuiker 30 gr basterdsuiker. Chocoladeglazuur.

MOORKOPPEN

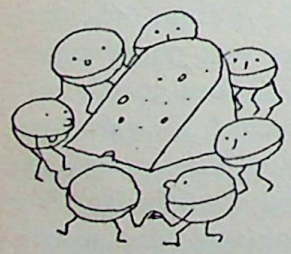
Maak ronde soezen en laat ze bekoelen. Klop de slagroom met de vanillesuiker en de basterdsuiker stijf en vul er de soezen mee. Bedek ze met chocoladeglazuur en spuit er, desverkiezend, een klein torentje slagroom op.

Voor het deeg: zie boven. Voor het vulsel: plm. ½ kg pruimen of andere vruchten, suiker, 1 pakje vanillesuiker, desverkiezend ⅛ l slagroom, basterdsuiker, sago of aardappelmeel.

PRUIMENRAND

Bereid het deeg als boven werd aangegeven. Knip van vetvrij papier een rondje met een middellijn van plm. 15 cm. Leg het papier op een met boter bestreken bakblik en bestrijk het met water of bestrooi het met wat bloem. Vorm hierop een mooie, gelijke krans van deeg van plm. 3 cm dikte en bak hem, als soezen. Snijd de rand na bekoeling doormidden en vul hem met de ontpitte pruimen, die in zo weinig mogelijk water met suiker en vanillesuiker zijn gaar gemaakt en met wat aangemengde sago of aardappelmeel gebonden zijn. Bedek de pruimen desverkiezend met de slagroom, welke met 30 gr basterdsuiker is stijfgeklopt. Zet de beide helften op elkaar en strooi er wat poedersuiker over.

Voor het deeg: de helft van de aangegeven hoeveelheid voor soezen. Voor het vulsel: ¼ l melk, 20 gr boter, 20 gr bloem, wat peper, zout en nootmuskaat, plm. 75 gr geraspte kaas, of ⅛ l slagroom, en geraspte kaas peper en zout.

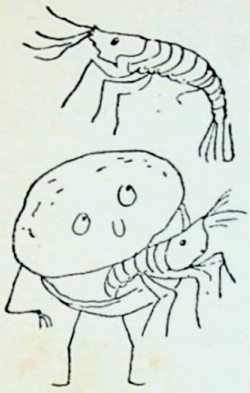


KAASSOESJES (16 à 20 stuks)

Bereid van het deeg kleine soesjes en laat ze bekoelen. Roer de boter met de bloem op het vuur door elkaar, voeg er langzaam, onder roeren, de warme melk bij en laat de saus gedurende plm. 10 min even doorkoken. Roer er, van het vuur, wanneer de saus wat bekoeld is, de geraspte kaas, de peper, het zout en de nootmuscaat naar smaak door en vul met deze crème de soesjes. Ofwel: klop de slagroom stijf en vermeng hem met geraspte kaas, peper en zout naar smaak.

HAMSOESJES

Bereid deze soesjes als kaassoesjes, maar neem slechts 15 gr geraspte kaas en verder 50 à 75 gr fijngesneden ham zonder vette randjes. Roer de

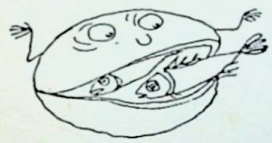


ham en de kaas door de saus en vul met dit mengsel de soesjes.

GARNALENSOESJES

Bereid deze soesjes als kaassoesjes, maar laat de nootmuscaat achterwege. Voeg bij de saus plm. 100 gr gewassen en goed uitgelekte garnalen, wat zeer fijn gehakte peterselie en een paar druppels citroensap en vul met dit mengsel de soesjes.

Voor het deeg: zie boven. Voor het vulsel: 100 gr boter, wat ansjovispasta (in tubes verkrijgbaar), 1 eierdooier.

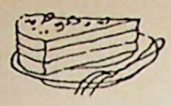


ANSJOVISSOESJES

Roer de boter tot room in een verwarmde kom en klop haar met een garde flink luchtig op. Voeg er zoveel ansjovispastei bij, dat een goed smakend, pikant mengsel verkregen wordt en roer er een rauwe eierdooier door. Blijf nog even kloppen en spuit van dit mengsel zoveel in de opengeknipte soesjes, dat ze goed gevuld zijn.

BISCUITDEEG

Biscuitdeeg, ook wel Biscuit de Savoie genoemd, is een luchtig eiergebak zonder boter, dat uitermate geschikt is voor het maken van allerlei soorten gegarneerde taarten. Omdat in het deeg de boter ontbreekt, is het gebak niet vet of zwaar en kan het zeer goed een boterachtige of „vette" garnering van botercrème of slagroom verdragen. Ook een fijne vanillevla (banketbakkersroom) komt als vulsel voor dit gebak in aanmerking, terwijl een garnering of vulsel van vruchten, al of niet met het vruchtensap vermengd en al of niet met banketbakkersroom of slagroom gecombineerd, bovendien tal van perspectieven op het gebied van echt feestelijke taarten kan openen. Evenals cakedeeg moet ook biscuitdeeg bij matige hitte worden gebakken (zie inleiding cakedeeg), maar het is, omdat het deeg luchtig is, vlugger gaar: men kan 40 à 50 min. rekenen voor een taart van 4 à 5 eieren. Voelt het biscuitgebak na het bakken veerkrachtig aan, d.w.z. springt het deeg na een druk met de vinger terug en heeft het bovendien van de rand van de vorm losgelaten, dan is het gaar. Om te voorkomen, dat het deeg onder het afkoelen aan de taartrooster gaat kleven, kan men het tevoren even met wat paneermeel bestuiven.

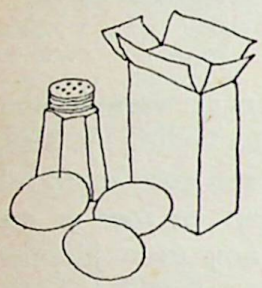


GEBAK

4 eieren, 125 gr zelfrijzend meel, 125 gr suiker (bij voorkeur vruchtensuiker of dubbelgemalen melis), iets zout, desverkiezend wat vanillesuiker, geraspte citroenschil of enige druppels amandelolie.

BISCUIT DE SAVOIE OF KAPSELDEEG (springvorm 22—25 cm middellijn)

Doe de hele eieren met de suiker, het zout en het smaakje in een kom, plaats haar op de damp van kokend water en klop met een garde tot het mengsel lauw geworden is. Klop de massa, van het vuur af, dik, wit en luchtig todat ze als een dik lint van de lepel afloopt (een kwartier à 20 minuten kloppen). Zeef het meel en voeg het luchtig scheppend bij de eiermassa. Breng het deeg over in een vorm waarvan *alleen de bodem* dun met boter is bestreken en met paneermeel is bestrooid en bak het in plm. 40 minuten heel licht bruin en gaar (zie ook inleiding cakedeeg). Laat het gebak bekoelen en maak er een der volgende taarten van.



Voor de taart: zie Biscuit de Savoie. Voor het vulsel en garnering: jam of gelei, aardbeien, bosbessen of kersen uit inmaak of blik, $\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ l slagroom, basterdsuiker, vanillesuiker, 50 gr amandelen.

KERSTTAART
(springvorm 22—25 cm middellijn)

Voor de bereiding van het deeg, zie Biscuit de Savoie. Laat de taart bekoelen, snijd haar doormidden, vul haar met rode jam of gelei of met de vruchten, waarvan het sap met aardappelmeel is gebonden. Plaats de lagen op elkaar, strijk langs de kanten eveneens gelei en bestrooi ze dan met geschaafde amandelen, die met een paar eetlepels suiker en een mespuntje boter onder voortdurend omscheppen met een houten lepel in een koekenpan geroosterd zijn. Bestrijk ook de bovenkant met jam of gebonden vruchtensap en spuit er de stijfgeslagen room, die met basterdsuiker en vanillesuiker is stijfgeklopt, op.

Voor de taart: zie Biscuit de Savoie. Voor het vulsel en garnering: abrikozenjam, 50 gr amandelen, 100 gr boter, 100 gr poedersuiker, 1½ eetlepel cacao, paaseitjes en kuikentjes.

PAASTAART (springvorm plm. 25 cm middellijn)

Voor de bereiding van het deeg, zie Biscuit de Savoie. Snijd de taart in drie lagen en vul haar met jam. Plaats de lagen weer op elkaar. Bestrijk de taart rondom met jam, wentel haar als een wiel door de geschaafde, geroosterde amandelen en garneer haar bovenop eerst met witte botercrème,

Appeltaart →

Vo
Bi
Vo
ga
ba
½ ma
m
gr
wa

← K

de taart: zie
iit de Savoie.
de moccacrème:
gr boter, 100 gr
ersuiker, 3 à 4
pels koffie-ex-
, 50 gr chocola-
gelslag of gepel-
mandelen.

de taart: zie
iit de Savoie.
het vulsel en de
ering: banket-
ersroom van een
melk, 50 gr ge-
m hazelnoten,
aglazuur van 150
oedersuiker en
koffie-extract.

welke er in een dunne laag wordt opgestreken en daarna met chocoladecrème. Roer voor de crème de boter met de suiker tot room, klop het mengsel flink luchtig, houd een klein gedeelte apart en roer door het overige het cacaopoeder.

MOCCATAART (springvorm 22—25 cm middellijn)

Bereid de taart als Biscuit de Savoie. Roer voor de moccacrème de boter met de gezeefde poedersuiker in een verwarmde kom tot room, voeg er, roerende, druppelsgewijze het koffie-extract aan toe en vul de taart met een gedeelte van deze crème en een tweede laag desverkiezend met banketbakkersroom. Plaats de lagen op elkaar, bestrijk de opstaande kanten eveneens met moccacrème en rol de taart als een wiel door de chocolade hagelslag of de geschaafde amandelen, die in de oven of in een droge koekenpan geroosterd zijn (in het laatste geval de amandelen met een beetje suiker vermengen). Strijk nu over de bovenste laag van de taart een dunne laag crème en spuit er de rest op als garnering.

CHOCOLADETAART (springvorm 22—25 cm middellijn)

Bereid de taart zoals voor Biscuit de Savoie werd beschreven. Bereid de chocoladecrème als moccacrème (zie boven) maar gebruik, in plaats van koffie-extract, cacaopoeder.

BISCUITTAART MET HAZELNOOTROOM

Bereid de taart als Biscuit de Savoie. Snijd haar in drie lagen en vul ze met de banketbakkersroom, die met de gemalen hazelnoten is vermengd. Plaats de lagen op elkaar en bestrijk de taart met moccaglazuur. Moccaglazuur: vermeng de gezeefde poedersuiker roerende met koffie-extract, tot een dik, glanzend papje is ontstaan. Garneer het gebak met enige hazelnoten en desverkiezend met dunne chocoladeflikjes.

GEBAK

Voor de taart: zie Biscuit de Savoie. Voor het vulsel: 4 dl banketbakkersroom, die met een scheutje room of koffieroom is vermengd. Desverkiezend wat jam. Glazuur van 150 gr poedersuiker, 1 pakje vanillesuiker en 1 eiwit.

ROOMTAART

Bereid deze taart als Biscuit de Savoie. Snijd haar na bekoeling in 3 lagen en vul haar met banketbakkersroom of om en om met room en jam. Plaats de lagen op elkaar, bestrijk de taart langs de buitenkant geheel met jam en giet er daarna het glazuur over. Glazuur: roer de gezeefde poedersuiker met de vanillesuiker door elkaar en voeg ongeklopt eiwit toe tot een dik, glanzend papje is verkregen.

Voor de taart: zie Biscuit de Savoie. Voor het vulsel: 1 litersblik aardbeien (of aardbeien van eigen inmaak), 2 pakjes vanillesuiker, sago of aardappelmeel, ¼ à ⅛ l slagroom, basterdsuiker, 50 gr gepelde amandelen.

AARDBEIENTAART of andere vruchtentaart

Bereid de taart als Biscuit de Savoie. Snijd haar na bekoeling in drie lagen, bestrijk ze met het gebonden aardbeiensap, dat met de vanillesuiker is vermengd. Leg er de helft van de aardbeien op, en druk ze met een vork plat. Plaats de lagen weer op elkaar, strijk langs de opstaande kant wat met basterdsuiker en vanillesuiker stijfgeklopte slagroom, en bestrooi de rand met lichtbruin geroosterde amandelen. Bestrijk de bovenkant eveneens met slagroom en spuit er de rest in aardige figuren op. Garneer met enige achtergehouden aardbeien. In plaats van ingemaakte aardbeien kan men ook andere vruchten (bij voorkeur ontpitte kersen, kwetsen of bosbessen), waarvan het sap gebonden is, gebruiken. Ook verse vruchten kunnen als vulsel dienen. Deze vruchten worden enige uren tevoren, met suiker bestrooid, weggezet. Het sap kan eveneens gebonden worden.

BRUIDJESTAART

Gebruik dezelfde ingrediënten als voor de aardbeientaart en bestrooi de opstaande kant met gemalen, niet geroosterde amandelen. Maak in het midden, met een kopje of glas een rondje, nadat het gebak van boven geheel met slagroom is bestreken. Plaats in dit rondje een kleine

cake (zelf bakken of kant en klaar kopen), die geheel met slagroom wordt bestreken en plaats hierop een celluloid popje, dat als bruidje (liefst dezelfde stof als die van de japon van het echte bruidje gebruiken!) is aangekleed. Bevestig het popje met een dun stokje, dat er dwars doorheen gestoken wordt, op de kleine cake. Garneer nu de cake uitsluitend met slagroom en plaats rondom 12 kaarsjes op kaarsenhoudertjes van ouwel. Schik wat bloemen op de schotel, die met een papieren, kanten kleedje is bedekt.

CHOCOLADETAART met slagroom en noten

Vermeng het gezeefde meel droog met het cacaopoeder en bereid deze taart verder als Biscuit de Savoie. Snijd de taart na bekoeling in drie lagen en strijk hierop de abrikozenjam, die met heel weinig warm water is verdund en met de gehakte noten is vermengd. Bestrijk de buitenkant met slagroom, die met basterdsuiker en vanillesuiker is stijfgeklopt en garneer met gespoten slagroom, kleine „likjes" abrikozenjam en enige achtergehouden noten.

MARASQUINTAART (of andere likeurtaart)

Bereid deze taart als roomtaart, maar meng door de banketbakkersroom, wanneer ze geheel bekoeld is, zoveel marasquin of een andere likeursoort (persico, apricot brandy, crème de vanille enz.) dat een goed smakend mengsel wordt verkregen. Bestrijk de bovenkant van de taart met glazuur, dat met dezelfde likeursoort gemaakt is.

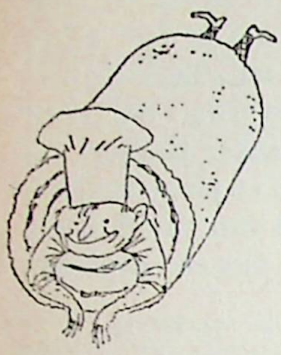
OPGEROLDE KOEK (Koninginnebrood of Zwitserse rol)

Bereid het deeg als Biscuit de Savoie. Bedek een beboterd bakblik met een eveneens beboterd vetvrij papier. Giet hierop het deeg uit ter dikte van plm. 1½ cm en vouw de randen

...or de taart: zie ...cuit de Savoie en ...g 40 gr cacaopoe... ...r. Voor het vulsel: ...potje abrikozenjam, ...gr gehakte walno... ...m. Voor de garne...ng: ⅛ à ¼ l slagroom, ...sterdsuiker, vanil...suiker, en enige hele ...tten.

...ieren, 120 gr zelf...eend meel, 120 gr ...ker, iets zout, des...lkiezend wat vanil...uiker of geraspte ...oenschil. Vulsel: ... half potje rode...sengelei of andere

rode jam of gelei, wat vruchtjes en/of snippers.



Voor de taart: 5 grote eieren, 200 gr suiker of vruchtensuiker (dubbelgemalen melis), 175 gr gepelde hazelnoten. Voor het vulsel; $\frac{1}{8}$ à $\frac{1}{4}$ l slagroom, basterdsuiker, 2 à 3 eetlepels likeur (bij voorkeur marasquin). Voor het glazuur: 150 gr poedersuiker, koffie-extract.

Voor de taart: 250 gr gepelde hazelnoten, 100 gr bloem (geen zelfrijzend meel), 250 gr boter, 175 gr basterdsuiker. Voor het vulsel en de garnering: moccacrème van 175 gr boter (zie moccataart) en $\frac{1}{8}$ l slagroom.

van het papier stevig om, zodat het deeg niet van het blik kan aflopen. (Men kan er desgewenst nog een liniaal vóór plaatsen, waardoor het aflopen van het deeg beter voorkomen wordt). Bak het deeg in plm. 10 minuten heel lichtbruin en gaar. Keer het baksel op het bakblik om en trek het papier er voorzichtig af. Bestrijk de koek zo vlug mogelijk met de gelei of met jam, die met een beetje warm water verdund is, rol hem op en snijd de zijkanten schuin af. Bestrijk de koek van boven met glazuur en garneer hem met Franse vruchtjes en/of snippers.

ZACHTE HAZELNOOTTAART

Bereid het deeg als Biscuit de Savoie, maar gebruik in plaats van zelfrijzend meel, droge gemalen hazelnoten. Bak de taart in een matig warme oven in plm. 50 à 60 minuten lichtbruin en gaar. Snijd haar na bekoeling in 2 of 3 lagen en bestrijk haar met de slagroom, die met de basterdsuiker is stijfgeklopt, nadat de deeglagen met wat likeur besprenkeld zijn. Plaats de lagen op elkaar en bestrijk de taart met moccaglazuur. Garneer haar met enige achtergehouden hazelnoten. Moccaglazuur: roer zoveel koffie-extract door de gezeefde poedersuiker dat een dik glanzend papje wordt verkregen.

HARDE HAZELNOOTTAART (middellijn plm. 25 cm)

Maal de hazelnoten in een amandelmolen, maar houd er enige achter voor garnering. Doe de gemalen hazelnoten met de boter, bloem en basterdsuiker in een kom en kneed alles met koele handen zo vlug mogelijk door elkaar. Laat het deeg gedurende een half uur op een koele plaats stijf worden. Verdeel het vervolgens in 3 gelijke delen en bak ze elk afzonderlijk in een met een dun laagje boter bestreken en met paneermeel bestrooide springvorm. Druk daartoe het deeg zo ge-

lijkmatig mogelijk in de vorm uit en laat het in een zeer matig warme oven in plm. 30 minuten gaar en lichtbruin bakken. Laat de deegbodem telkens bekoelen, strijk op twee lagen de moccacrème, plaats de lagen boven op elkaar en bestrijk de opstaande rand van de taart eveneens met crème. Rol de taart nu als een wiel door wat achtergehouden gemalen hazelnoten, bestrijk de bovenkant eveneens met moccacrème en garneer met de overgebleven crème en/of slagroom, die met de basterdsuiker en vanillesuiker is stijfgeklopt. Leg hier en daar een hele hazelnoot ter versiering.

250 gr cocosmeel, 1 groot ei, 50 gr zelfrijzend meel, 75 gr boter, 150 gr suiker, plm. 1 dl melk, iets zout.

COCOSKOEK

Roer de boter met de suiker tot room. Roer er het ei en het cocosmeel door. Voeg daarna om en om wat bloem en melk toe en ten slotte het zout. Doe het deeg in een met boter bestreken en met weinig paneermeel bestrooide springvorm, druk het zo gelijkmatig mogelijk uit en laat het gebak in een niet te hete oven in plm. 1 uur lichtbruin en gaar worden.

Voor de deegbodem: 100 gr bloem, 75 gr boter, 50 gr basterdsuiker, een half ei, iets zout. Voor de soezenrand: 18 à 20 kleine soesjes, die met slagroom zijn gevuld. Voor het vulsel: ½ l ingemaakte kersen, sago of aardappelmeel, 1 pakje vanillesuiker, ⅛ à ¼ l slagroom, wat jam.

ST HONORÉTAART (middellijn plm. 25 cm)

Bereid de bodem als zandtaartdeeg, druk het in een met boter bestreken springvorm uit en laat het deeglaagje in plm. 20 minuten gaar worden. Zet op de rand van de deegbodem de soesjes en plak ze met wat jam vast. Vul de taart met ontpitte kersen, giet er een gedeelte van het met sago gebonden en met vanillesuiker vermengde sap over en garneer met stijfgeklopte slagroom op de kersen en tussen en op de soesjes.

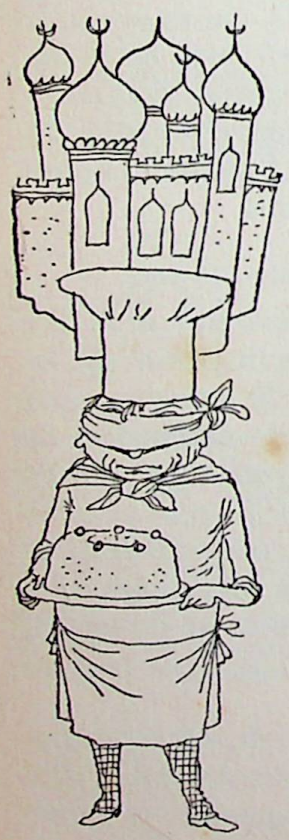
MOSCOVISCH DEEG

Zowel wat de samenstelling als wat de bereiding betreft, vertoont moscovisch deeg veel overeenkomst met biscuitdeeg, met dit verschil echter, dat in moscovisch deeg, behalve een — verhoudingsgewijze — groter aantal eieren, ook nog boter wordt verwerkt.

GEBAK

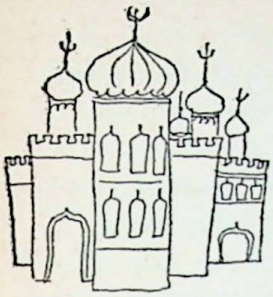
Omdat die boter in zeer kleine stukjes door de droge bloem wordt gehakt, blijft het mengsel soepel en luchtig en het is dan ook, evenals biscuitdeeg, buitengewoon geschikt om er allerlei soorten taarten van te bakken. Daar dit deeg, in tegenstelling met biscuitdeeg, een botersmaak heeft, kan men er bovendien uitstekend een vulsel van krenten, rozijnen, sucade, snippers, droge gember of vruchtjes in verwerken. In dat geval spreekt men van „gevuld" moscovisch gebak, terwijl ongevuld moscovisch deeg met „blind" moscovisch wordt betiteld.

120 gr cakemeel (dit is aan te bevelen, omdat er zetmeel in verwerkt is), 100 gr suiker, 100 gr boter 5 eieren, vanillesuiker of geraspte citroenschil.



BLIND MOSCOVISCH GEBAK (voor een springvorm met een middellijn van plm. 22 cm)

Breek de eieren op de rand van een kom, scheid witten en dooiers, doe de eiwitten in een grote kom en voeg bij de dooiers de suiker, het smaakje en iets zout. Klop de dooiers met de suiker op de damp van kokend water, tot het mengsel lauw geworden is. Klop de dooiermassa, van het vuur, koud, dik, wit en luchtig (plm. een kwartier roeren). Doe het gezeefde meel in een kom en hak er de boter, die koud en hard moet zijn, in stukjes ter grootte van een erwt, met twee messen doorheen. Besmeer alleen de bodem van de springvorm met boter en strooi er een dun laagje paneermeel over. Klop het eiwit heel stijf, leg op het stijfgeklopte eiwit eerst het mengsel van boter en bloem en hierop het mengsel van eierdooiers en suiker. Schep al deze ingrediënten met een houten lepel, zo luchtig mogelijk, goed door elkaar (er mag beslist niet in het deeg geroerd worden). Breng nu het deeg in de geprepareerde springvorm over, en strijk het voorzichtig glad. Zorg dat intussen de oven gedurende 6 minuten met vol gas is voorverwarmd (zie inleiding cakedeeg), plaats de vorm in het midden van de oven op een rooster en bak de taart in een half uur à 3 kwartier lichtbruin en gaar. Neem de vorm uit de oven, laat het gebak gedurende een paar minuten, in een tochtvrije, vooral niet te koude ruimte staan en neem het



dan voorzichtig uit de vorm. Laat het op een rooster uitdampen. Bereid van dit gebak alle soorten taarten, die bij biscuitdeeg werden beschreven. Vooral *moccataart*, *roomtaart*, *vruchtentaart* en *marasquintaart* zijn geschikt.

MOSCOVISCHE TULBAND

120 gr cakemeel, 100 gr suiker, 100 gr boter, 5 eieren, geraspte citroenschil of vanillesuiker, 100 gr krenten, rozijnen, sucade en of snippers (te zamen).

Zoek de krenten en rozijnen uit, was ze en laat ze zo goed mogelijk uitlekken. Droog ze vervolgens met een doek af en rol ze door wat bloem of poedersuiker. Snipper de sucade en/of snippers in kleine stukjes. Bereid moscovisch deeg op de wijze die voor „blind moscovisch" werd aangegeven. Leg op het eiwit tevens het vulsel, schep alles luchtig door elkaar en bak de tulband in een oven, die 7 minuten met vol gas is voorverwarmd (de temperatuur van de oven moet nu iets hoger zijn, omdat het vulsel anders gemakkelijk zakt), lichtbruin en gaar. Handel verder, zoals bij „blind moscovisch" werd aangegeven en bestuif de tulband desverkiezend met wat poedersuiker. Het is van het grootste belang, dat het *vulsel goed droog is* voordat het aan het deeg wordt toegevoegd, daar de kans op zakken anders groot is.

MOSCOVISCHE VRUCHTENTAART (met geconfijte vruchtjes)

Ingrediënten voor de taart: zie moscovische tulband, maar vervang het vulsel door 100 gr geconfijte vruchtjes. Voor het glazuur: 150 gr poedersuiker, water of likeur.

Bereid de taart als moscovische tulband, maar snijd de vruchtjes eerst in heel kleine stukjes. Bestrijk de taart, na bekoeling, met glazuur dat met water of likeur bereid is en garneer, desverkiezend, nog met enige achtergehouden vruchtjes.

MOSCOVISCHE GEMBERTAART

Ingrediënten voor de taart: zie moscovische tulband, maar vervang het vulsel door 100 gr droge gember.

Bereid de taart als moscovische tulband, maar snijd de gember in heel kleine stukjes. Bestrooi de taart, na bekoeling, met wat poedersuiker en garneer, desverkiezend, nog met enige achtergehouden stukjes gember.

Ingrediënten voor de taart: zie moscovische tulband, maar vervang het vulsel door 125 gr amandelen. Abrikozen- of sinaasappeljam.

ZACHTE WENER TAART

Breng de amandelen met zoveel water, dat ze juist onderstaan, aan de kook. Giet het water af, verwijder de bruine vliesjes, droog de amandelen en maal ze in een amandelmolen. Bereid de taart als moscovische tulband, maar vervang het vulsel door de gemalen amandelen, die in een droge koekenpan, op een zacht vuur tevoren heel lichtbruin geroosterd zijn. Snijd de taart, na bekoeling, in lagen en vul haar met abrikozen- of sinaasappeljam. Plaats de lagen op elkaar, bestrijk ook de bovenkant met jam en strooi er plm. 100 gr geschaafde amandelen, die met wat suiker in een droge koekenpan lichtbruin geroosterd zijn, overheen.

3 eieren, 60 gr boter, 60 gr suiker, 75 gr cakemeel, vanillesuiker of geraspte citroenschil, iets zout.

OPGEROLDE KOEK (van moscovisch deeg)

Bereid „blind" moscovisch gebak, zoals dit in het desbetreffende recept werd aangegeven en handel verder, als voor de bereiding van opgerolde koek van biscuitdeeg werd beschreven.

4 eieren, 80 gr boter, 80 gr suiker, 100 gr cakemeel, vanillesuiker of geraspte citroenschil, iets zout. Voor het vulsel en de garnering: banketbakkersroom van ¼ l melk; moccacrème of chocoladecrème van 125 gr boter en 60 gr poedersuiker.

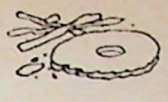
BOOMSTAM OF BÛCHE DE NOËL (kerstgebak)

Bereid opgerolde koek, als in het vorige recept werd beschreven, maar vul de koek met roomvla. Snijd de kanten schuin af, bestrijk de bovenkant dun met de crème (zie recept moccataart of chocoladetaart van biscuitdeeg), en spuit de gehele rol in de lengte, met behulp van een grof gekarteld spuitje, vol met „strepen" van de crème. Zet er enige paddestoeltjes of een kerstfiguurtje op, of garneer met chocolade-hulstblaadjes met rode besjes en een takje levende hulst.

PIE-DEEG OF ENGELS KORSTGEBAK

Hoewel het pie-deeg of Engels korstgebak niet zo smakelijk is als het ons beter bekende feuilleté- of bladerdeeg, kan het toch heel lekker zijn wanneer we het gebruiken in combinatie met een of andere ragoût (vlees-, garnalen- of nierragoût b.v.) of met vruchten of vruchtenmoes.

GEBAK



Een eerste vereiste van dit gebak is, dat men het *kersvers* op tafel brengt. De bereiding is zeer gemakkelijk en weinig bewerkelijk, terwijl er aan het bakken slechts weinig risico verbonden is.

200 gr bloem, 100 gr boter, plm. 1 dl water, iets zout.

PIEDEEG OF ENGELS KORSTGEBAK (algemene bereiding)

Hak de boter, die hard moet zijn, in stukjes ter grootte van een erwt door de bloem, welke met het zout is vermengd. Voeg, bij kleine hoeveelheden tegelijk zoveel koud water toe, dat het deeg samenhangt. (Een nauwkeurige hoeveelheid water kan moeilijk worden aangegeven, omdat de ene soort bloem meer water opneemt dan de andere.) Druk het deeg luchtig tot een bal samen en laat deze bal op een zo koel mogelijke plaats opstijven. Bereid van dit deeg verschillende gerechten, waarvan de bereiding in de volgende recepten wordt aangegeven.

Voor het deeg: 100 gr bloem, 50 gr boter, plm. een halve dl water, iets zout. Voor het vulsel: verse vruchten, diepvriesvruchten, vruchten uit de inmaak of blik.

VRUCHTEN-PIE

Bereid het deeg zoals in het algemene recept werd aangegeven. Rol het met een met bloem bestoven deegrol op een met bloem bestoven tafel of aanrecht, onder af en toe omkeren, tot een lap uit. Deze lap moet zo groot zijn, dat hij juist over de rand van het schoteltje gelegd kan worden. (Een echte pie-schotel is een vuurvaste schotel met een verbrede bovenrand.) Doe het vulsel in het schoteltje, leg er de deeglap overheen, en snijd het overtollige deeg weg. Vouw het deeg om de rand heen, plak het overgebleven deeg weer aan elkaar, rol het opnieuw uit en maak er met behulp van een deegradertje aardige figuren van. Plak ze met water op het deegdeksel. Prik hier en daar met een vork in het deeg en bestrijk het met eierdooier, die met een beetje water is losgeklopt. Plaats de schotel boven in een oven, die 7 minuten met vol gas is voorverwarmd (zie inleiding cakedeeg) en bak de pie in een half uur à 3 kwartier gaar.

GEBAK

Voor het deeg: 150 gr bloem, 75 gr boter, plm. ¾ dl water, wat zout. Voor het vulsel 4 à 5 stevige appelen van middelmatige grootte, wat suiker boter en kaneel of wat jam.

APPLE-PIE

Bereid een pie-deeg zoals in het algemene recept werd aangegeven. Verdeel het deeg in twee helften, maar zorg dat de ene helft iets groter is dan de andere helft. Rol de beide helften uit, leg de grootste helft als een „deegbodem" in de pie-vorm of in een vuurvaste schotel en wel zo, dat de opstaande wand geheel met het deeg is bekleed. Prik hier en daar in de deegbodem. Boor en schil de appelen, vul ze met een mengsel van suiker, boter en kaneel of met jam. Plaats de appelen in de schotel en dek ze losjes met de tweede deeglap af, op de wijze als in het vorige recept beschreven. Versier met blaadjes of reepjes van overgebleven pie-deeg. Bestrijk het deeg met een eierdooier, met een beetje water vermengd en bak de pie, als in het vorige recept aangegeven. Neem het gebak uit de oven, keer het om en geef het warm of koud, met de versiering bovenop, op een met een taartrand belegde schotel.

Voor het deeg: 150 gr bloem, 75 gr boter, plm. ¾ dl water, wat zout. Voor het vulsel: vlees-, kalfsnier-, vis-, garnalenragoût.

RAGOÛT-PIE

Bereid het pie-deeg volgens het algemene recept. Handel verder als voor applepie werd aangegeven, maar gebruik in plaats van de appelen een pikante ragoût (zie hoofdstuk tussengerechten). Versier de bovenkant van het deegdeksel niet en dien het gerecht in de schotel op.

250 gr bloem, 125 gr koude, harde boter, ruim 1 dl water, wat zout. Voor het vulsel: 4 à 5 zure appelen, plm. 4 afgetreken eetlepels suiker, 30 gr krenten, 30 gr rozijnen, wat kaneel. Voor het bestrijken: 1 eierdooier of een papje van melk en suiker.

APPELFLAPPEN (plm. 12 stuks)

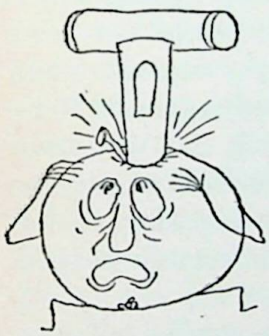
Bereid het pie-deeg volgens het algemene recept, rol het niet te dun uit en steek er tamelijk grote cirkels van. Bereid het vulsel door geschilde appelen in blokjes te verdelen en met suiker en kaneel en goed gewassen en goed uitgelekte krenten en rozijnen te vermengen (het vulsel niet tevoren bereiden, de suiker smelt dan, waardoor het deeg veel te vochtig wordt!). Doe telkens een flinke schep van het vulsel op een rondje vouw het dubbel

en plak de randen met water op elkaar. Bestrijk ze met eierdooier, die met 1 eetlepel water even is losgeklopt ofwel met een papje van melk en suiker. Leg de flappen op een beboterd bakblik en bak ze, in het midden van een hete oven, in plm. 10 minuten goudbruin en gaar. Eet ze zo vers mogelijk, daar het deeg door het vulsel vrij spoedig slap wordt.

200 gr, bloem, 100 gr boter, plm. 1 dl water, zout, 6 middelmatig grote appelen (bellefleuren of goudreinetten), suiker, kaneel, desverkiezend een stukje boter.

APPELBOLLEN (6 stuks)

Boor en schil de appelen en vul ze met een mengsel van suiker, kaneel en boter. Maak van bloem, boter en water een (liefst vierkante) lap pie-deeg (zie boven) ter dikte van plm. 2 mm en snijd hiervan vierkantjes ter grootte van 12 × 12 cm. Plaats hierop de appelen, neem de punten van de lapjes vast, trek de kanten naar elkaar toe en plak de randen met wat water op elkaar. Keer de appelbollen met de vastgeplakte kant naar beneden en zet ze op een met water bestreken bakblik. Bestrijk de bovenkant met eierdooier, die met een beetje water is losgeklopt en bak de bollen in een hete oven in plm. 25 min. goudbruin en gaar.



200 gr bloem, 100 gr boter, plm. 1 dl water, wat zout. Voor het vulsel: 100 gr krenten, 100 gr rozijnen, 50 gr sucade, 2 goudreinetten, 25 gr geconfijte sinaasappelschil, 75 gr. plantenvet of harde margarine, 75 gr suiker, wat geraspte citroenschil, het sap van een citroen en een sinaasappel, 1 afgestreken theelepel gestampte kruidnagelen en gemberpoeder (door elkaar), poedersuiker voor het bestrooien.

MINCE PIES OF ENGELSE KERSTGEBAKJES

Bereid het vulsel liefst enige dagen tevoren, door gewassen rozijnen en krenten met gesnipperde sucade, appelen, sinaasappelschil, gehakte margarine of vet en alle overige ingrediënten te vermengen en bewaar dit mengsel in een goed afgesloten stopfles. Bereid het deeg als in het algemene recept voor pie-deeg aangegeven. Rol het tot een dunne lap uit en bekleed er beboterde zandtaartvormpjes mee. Leg er een gedeelte van het vulsel in, leg het overige, uitgerolde deeg als één lap over de vormpjes, die dicht naast elkaar zijn geplaatst, ga er met de met bloem bestoven deegrol overheen, zodat de rand van de vormpjes

zichtbaar wordt, neem het overige deeg weg, druk het langs de randen aan en bak de mince pies in een matig warme oven heel lichtbruin en gaar in plm. ½ uur. Bestrooi ze, na bekoeling, dik met poedersuiker en garneer met een takje hulst.

Voor het deeg: 300 gr bloem, 150 gr boter, plm. 1½ dl water, ½ afgestreken eetlepel zout. Voor het vulsel: 350 gr half varkens- half kalfs- of rundergehakt, peper, zout, nootmuscaat en 50 gr oud brood zonder korst.

WORSTEBROODJES (10 à 12 stuks)

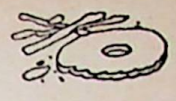
Week het brood in water, knijp het uit en maak hiermee op de gewone wijze gehakt. Vorm er rolletjes van en laat ze even op een koele plaats staan. Bereid piedeeg, als in het algemene recept beschreven. Rol het deeg op een met bloem bestoven aanrecht of tafel uit tot een lange lap van plm. 8 cm breed en ¼ cm dik. Verdeel de lap in stukjes van plm. 12 cm, leg op het midden er van rolletjes gehakt, bestrijk een kant van de deegrand met water, sla de droge kant over het vulsel heen en plak hem op de met water bestreken rand vast. Leg de broodjes met de dichtgevouwen kant naar beneden op een met boter bestreken bakblik, bestrijk de bovenkant met een eierdooier, die met wat water is losgeklopt en bak de broodjes in een hete oven lichtbruin en gaar in plm. 3 kwartier.

BLADERDEEG (feuilletée) of FRANS KORSTGEBAK

Door onervarenheid zullen vele baksters, bij de bereiding van het fijne Franse korstgebak of feuilletée, met heel wat moeilijkheden te kampen hebben. In feuilletée wordt namelijk een grote hoeveelheid boter verwerkt en het deeg moet herhaaldelijk worden uitgerold. Bij een onnauwkeurige wijze van bereiding ontstaat zo gemakkelijk een kleverige massa, die de teleurgestelde huisvrouw duidelijk maakt, dat haar gebak is mislukt.

Bladerdeeg, dat goed gebakken is, moet, zoals het woord reeds uitdrukt, inderdaad „bladeren", d.w.z. verschillende luchtige deeglaagjes vertonen, waardoor de fijne croquante smaak ontstaat, die een specifieke eigenschap van dit baksel is. Om dit alles te bereiken is oefening nodig, maar wie nauwkeurig de voorschriften, die bij de hierna volgende algemene bereidingswijze worden gegeven, in acht neemt, zal uiteindelijk toch goede resultaten kunnen boeken.

GEBAK



ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE

Ingrediënten: Gelijke hoeveelheden Amerikaanse patentbloem of zeer goede kwaliteit banketbakkersbloem (met zetmeel vermengd, niet echter het zgn. cakemeel) en *harde* boter, die, bij warm weer, in de ijskast of op andere wijze gekoeld moet zijn; 2 afgestreken theelepels zout op een hoeveelheid van 200 gr boter en bloem en plm. 1 dl koud water op dezelfde hoeveelheid. Verder nog: een goed draaibare deegrol.

Bereiding: 1. Doe de boter met de bloem en het zout in een kom of leg ze op een koud aanrecht. Zorg dat de omgeving waarin gewerkt wordt, zo koel mogelijk is. Snijd de boter in grote stukken door de bloem en voeg nu, onder luchtig scheppen met een houten lepel, zoveel water toe, bijna druppelsgewijze, dat de massa samenhangend wordt (de hoeveelheid water kan niet nauwkeurig worden aangegeven, daar de ene bloemsoort meer water verdraagt dan de andere). Pak nu het deeg met *koele* handen vast en vorm het, zo *luchtig mogelijk* drukkend, tot een bal. Wentel deze bal luchtigjes door wat bloem en leg hem op een met meel bestoven keukentafeltje of aanrecht. Druk er nu, weer heel luchtig, met de deegrol op en rol het deeg tot een vierkante lap uit. Keer de deeglap telkens, bij voorkeur met een mes, om en rol hem iets dikker dan een kwart cm uit. Borstel alle overtollige bloem onder het uitrollen telkens weg, daar deze bloem het uitspringen der verschillende deeglaagjes, waaruit feuilletée of bladerdeeg bestaat, verhindert. Vouw de deeglap, zowel in de lengte als in de breedte, in drieën op. Herhaal deze bewerking van uitrollen en opvouwen nog twee keer. (Er worden in het geheel dus drie van deze bewerkingen uitgevoerd, die men samen als „één toer" aanduidt.) Laat het deeg dan, opgevouwen, minstens 3 kwartier op een koude plaats rusten. In de rusttijd krijgt de boter weer gelegenheid op te stijven.

2. Maak weer een toer, maar rol het deeg iets dunner uit dan de eerste keer en vouw het, zowel in de lengte als in de breedte, in drieën op. Laat het opnieuw minstens drie kwartier rusten.

3. Herhaal de bewerking onder 2 beschreven, maar rol het deeg niet dunner uit, vouw het weer op en laat het nu zo lang mogelijk rusten (b.v. een nacht). Men kan er nu elke gewenste soort gebak van bereiden.

125 gr bloem, 125 gr boter, ½ dl water, 1 theelepel zout. Voor het vulsel: 125 gr amandelen, 125 gr suiker, 1 groot ei, wat geraspte citroenschil.

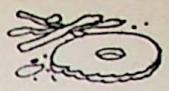
BANKETLETTER (voor één letter van 500 gram)

Bereid het bladerdeeg als boven beschreven en rol het deeg ter dikte van iets minder dan een kwart cm en ter breedte van 8½ cm uit. Zorg dat intussen de amandelpers gereed staat. Breng hiervoor de amandelen met koud water aan de kook, neem ze van het vuur, zodra het water kookt, pel ze, maal ze in een amandelmolen en vermeng ze met alle overige ingrediënten. Maal de massa opnieuw door de molen en laat de zgn. „spijs", dichtgedekt met een vochtige doek, een nacht, of zelfs meerdere dagen, op een koele plaats staan. Vorm van de amandelpers rolletjes, die zo dik zijn, dat de deegreep er ruim omheen geslagen kan worden. Plak de deegrand met water op elkaar, geef de verlangde vorm aan de banketletter, nadat de uiteinden zijn omgevouwen en eveneens met water zijn dichtgeplakt. Leg de letter met de dichtgeplakte kant naar beneden op een met *water* bestreken bakblik (op een met boter bestreken blik zou het deeg uitlopen!) en zorg er hierbij voor, dat de ronde vorm zo goed mogelijk behouden blijft. Verwarm een gasoven 10 minuten met vol gas voor, schuif het bakblik in het midden van de oven, temper het gas tot de vlammetjes zo klein mogelijk geworden zijn (de temperatuur in de oven zal dan plm. 220° C blijven) en bak de letter in plm. 40 minuten gaar en lichtbruin.

KERSTKRANS

Ingrediënten: als voor banketletter. Bovendien: 50 à 75 gr geconfijte rode kersjes, wat abrikozenjam plm. 50 gr snippers, een takje hulst of dennegroen. Bereid kerstkrans op dezelfde wijze als banketletter, maar vermeng de „spijs" met de doormidden gesneden geconfijte vruchtjes. Bestrijk de krans na bekoeling met abrikozenjam, die met een beetje warm water is verdund en garneer met de snippers, enige vruchtjes, hulst of dennegroen.

GEBAK



Voor het deeg: 300 gr bloem, 250 à 300 gr boter, plm. 1½ dl water, wat zout. Voor het vulsel: 250 gr amandelen, 250 gr suiker, 2 eieren, geraspte citroenschil.

AMANDELBROODJES (plm. 12 stuks)

Bereid deeg, als bij de algemene bereidingswijze aangegeven. Bereid het vulsel als bij banketletter aangegeven. Rol het deeg, ter dikte van plm. ⅓ cm, uit en snijd er 12 rechthoekige lapjes van, die ongeveer 8½ cm × 10 cm groot zijn. Leg op het midden van elk lapje een rolletje van de spijs en handel verder als voor banketletter werd aangegeven, maar bestrooi de met eierdooier bestreken bovenkant bovendien nog met wat suiker.

200 gr bloem, 200 gr boter, plm. 1 dl water, wat zout. Voor het vulsel: 2 à 3 zacht-zure appelen, plm. 100 gr suiker, wat kaneel, 35 gr rozijnen en/of gesnipperde sucade. Voor de garnering: wat abrikozenjam.

APPELCARRÉ'S (plm. 12 stuks)

Bereid bladerdeeg, als bij de algemene bereidingswijze aangegeven. Verdeel het deeg in twee helften — de ene helft iets groter dan de andere — en rol er twee rechthoekige lappen van, die plm. 36 × 12 cm groot zijn. Laat ze enige tijd op een koele plaats rusten en bereid intussen het vulsel. Snipper hiervoor de appelen en vermeng ze met suiker, kaneel, rozijnen en/of sucade. Leg het vulsel over de gehele lengte van de kleinste lap, leg er de grootste lap bovenop en druk de randen met wat water stevig op elkaar. Maak met een scherp mesje op gelijke afstanden diepe inkepingen in de bovenste deeglaag, zodat het vulsel zichtbaar wordt. Leg het deeg op een met water bestreken bakblik, strijk er wat eierdooier, dat met een beetje water is losgeklopt, over en bak de carré's in ongeveer ½ uur goudbruin. Verdeel het gebak in stukken van plm. 4 × 6 cm en bestrijk het, wanneer het nog warm is, met de abrikozenjam, die met wat water is verdund.

APPELBOLLEN

Bereid dit gebak, zoals voor appelbollen van pie-deeg werd beschreven maar reken een gelijke hoeveelheid boter en bloem en maak hier eerst bladerdeeg (zie algemene bereidingswijze) van.

150 gr bloem, 150 gr boter, plm. ¼ dl water, iets zout. Voor het vulsel: een combinatie van drie soorten verschillend gekleurde vruchten, b.v. ontpitte kersen, reine claudes en abrikozen.

100 gr bloem, 100 gr boter, plm. ½ dl water, een mespunt zout.

DRIEKLEURIGE VRUCHTENTAART VAN BLADERDEEG (middellijn plm. 22 cm)

Bereid bladerdeeg, als bij de algemene bereidingswijze aangegeven. Rol het deeg ter dikte van ⅓ cm uit en bekleed er de bodem van een met water bestreken springvorm mee (de springvorm behoeft niet met de rand gesloten te worden). Snijd van het overgebleven deeg repen ter breedte van plm. 1 cm en leg ze in de vorm van een klavertje vier op de deegbodem. Plak de repen met water op de onderste deeglaag vast en druk beide lagen stevig op elkaar. Leg nu rondom de buitenste rand nog een deegreepje, daar waar de randen van de „klaverblaadjes" de buitenrand niet raken. Prik hier en daar in de deegbodem, echter niet in de opstaande randjes. Plaats het deeg, nadat het met eierdooier bestreken is, in een hete oven en bak het in plm. 20 minuten goudbruin en gaar. Laat het bekoelen en vul de grote vakken met vruchten van dezelfde kleur, de kleine vakken om en om met een mengsel van suiker en verschillend gekleurde vruchten, waarvan het sap met wat sago of aardappelmeel gebonden is. Giet het sap als een dun, doorschijnend laagje, over de vruchten en dien de taart zo vlug mogelijk op, daar anders veel van het croquante van het gebak verloren gaat.

SAUCIJZENBROODJES

Bereid deze broodjes als worstebroodjes, maar neem een gelijke hoeveelheid boter en bloem en bereid hier eerst bladerdeeg van (zie algemene bereidingswijze.)

FLEURONS (plm. 12 stuks)

Bereid bladerdeeg als bij de algemene bereidingswijze aangegeven. Rol het deeg ter dikte van plm. ½ cm uit. Steek hier met een uitsteekvormje of met een glas halve maantjes van en bestrijk de

bovenkant met een eierdooier, die met een beetje water is losgeklopt. Leg de fleurons op een met water bestreken bakblik en bak ze in een hete oven in plm. 15 minuten gaar en goudbruin.

200 gr bloem, 200 gr boter, plm. 1 dl water, wat zout.

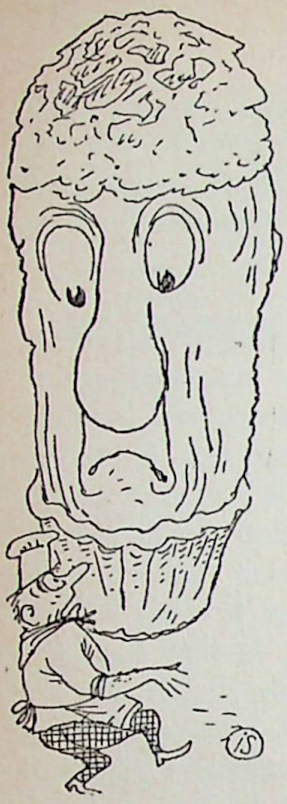
PASTEITJES (8 à 10 stuks)

Bereid op de gewone wijze bladerdeeg (zie algemene bereidingswijze) en rol het tot een rechthoekige lap van plm. ¼ cm dik uit. Steek van dit deeg met een uitsteekvormpje of een glas, drie even grote cirkels en steek met een iets kleiner glas of vormpje uit twee van deze cirkels ronde plakjes, zodat er twee ringen overblijven. Plak de beide ringen met water op elkaar en bevestig ze met water op het cirkeltje van deeg. Bestrijk de ringen en de helft van de kleine ronde plakjes, die vrij gekomen zijn, met losgeklopte eierdooier. Plaats de rondjes en de dekseltjes op een met water bestreken bakblik en laat de pasteitjes in 25 à 30 minuten goudbruin en gaar worden. Haal het binnenste gedeelte, dat niet gaar is, voorzichtig met een vorkje uit de pasteitjes en vul ze met een of andere fijne ragoût (zie hoofdstuk tussengerechten). Leg er de dekseltjes bovenop en dien de pasteitjes op een verwarmde schotel, die belegd wordt met een papieren kleedje of vingerdoekje, zo warm mogelijk op.

125 gr bloem, 125 gr boter, ruim ½ dl water, wat zout.

GROTE PASTEI (Vol au vent)

Bereid van boter, bloem en zout, bladerdeeg (zie algemene bereidingswijze). Rol het deeg ter dikte van plm. ½ cm uit, en snijd er met behulp van twee deksels, waarvan het ene ongeveer 8 cm groter is van middellijn dan het andere, twee ronde plakken van. Maak een z.g. steunvulsel door wit zacht papier in smalle reepjes te verdelen en het in een groter zacht papier in te pakken, zodat de vorm van een bal ontstaat. Leg de kleinste deeglap op een met water bestreken bakblik, plooi er de grootste deeglap ruim over heen en plak



Voor het deeg: 250 gr bloem, 250 gr (of iets minder) boter, plm. 1¼ dl water, iets zout. Voor het vulsel: banketbakkersroom van 4 dl melk, of ¼ l slagroom.

beide deeglappen met wat water stevig op elkaar. Versier de pastei met smalle reepjes deeg, die van het overgebleven deeg gesneden worden en zorg er hierbij voor dat in het midden een vierkant of rondje gevormd wordt, dat zo groot is, dat het vulsel, dat uit ragoût bestaat, er gemakkelijk in gebracht kan worden. Plak deze deegreepjes eveneens met water vast. Bestrijk de gehele bovenkant met eierdooier. Vorm nu van het nog overgebleven deeg een vierkant of rond dekseltje, dat een beetje groter is dan de opening, die later uitgesneden wordt en maak in het midden een knopje van deeg. Bestrijk ook dit knopje met eierdooier en leg het op het bakblik. Bak de pastei in 30 à 40 minuten — en het dekseltje in plm. een kwartier — goudbruin en gaar. Snijd het midden van de pastei langs het vierkantje of rondje met een scherp mes weg en verwijder voorzichtig het papier. Vul de pastei met de ragoût en dien haar, op dezelfde wijze als kleine pasteitjes, op.

ROOMHOORNS (plm. 10 stuks)

200 gr bloem, 200 gr boter, plm. 1 dl water, wat zout, banketbakkersroom van plm. 4 dl melk, glazuur.

Bereid bladerdeeg (zie algemene bereidingswijze) en rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van plm. ⅓ cm dik en 25 cm lang. Snijd er vervolgens repen van ter breedte van plm. ½ cm. Wind deze repen om de roomhoornvormen, die met boter zijn bestreken, begin bij de punt en zorg ervoor, dat de repen elkaar heel even bedekken. Plaats de vormen op een met water bestreken bakblik, bestrijk het deeg met eierdooier en strooi er wat suiker over. Bak de hoorns in plm. 25 minuten goudbruin en gaar. Neem de vormpjes uit de oven, laat ze even bekoelen, verwijder ze en vul de hoorns met de banketbakkersroom of slagroom, die met basterdsuiker of vanillesuiker is stijfgeklopt.

TOMPOUCEN (plm. 8 stuks)

Bereid bladerdeeg (zie algemene bereidingswijze) en rol het ter dikte van plm. ¼ cm tot een vierkante lap uit. Leg deze lap op een met water bestreken

bakblik. Prik er hier en daar in om rijzen te voorkomen en bak het deeg in een hete oven in plm. 15 minuten bruin. Snijd de deegplak, na bekoeling, in twee gelijke delen, leg op de ene helft een dikke laag roomvla, leg er de andere helft op en bestrijk haar met glazuur (zie recept marasquintaart), dat met water of rum is vermengd. Verdeel het gebak in reepjes van plm. 4×8 cm en geef ze zo vers mogelijk, daar het bladerdeeg vrij spoedig slap wordt. Men kan de tompoucen ook met slagroom vullen en met chocoladeglazuur bestrijken.

BROODDEEG

In afwijking met de meeste andere deegsoorten, moet brooddeeg een geheel aparte bewerking ondergaan, wil men er de gewenste resultaten mee bereiken. Dit deeg nl., dat uit bloem, melk of water, zout, en gist als rijsmiddel, bestaat, vraagt een vrij langdurige bewerking wat het kneden betreft, terwijl ook aan het rijzen van het deeg de nodige zorg moet worden besteed.
De werkzaamheid van de gist geeft dat luchtige en smakelijke aan het brood, naast zijn grote voedzaamheid eigenschappen, die het tot ons dagelijks voedsel hebben gestempeld.
Naar gelang een grotere hoeveelheid bloem voor het brood wordt gebruikt, kan men met het toevoegen van een mindere hoeveelheid gist volstaan. In het algemeen kan men zeggen, dat, hoe minder gist wordt toegevoegd, hoe smakelijker brood verkregen wordt, maar voor „huishoudelijke" broodbereiding gaat dit niet geheel en al op, omdat in het huishouden de omstandigheden niet zo gunstig zijn als in onze broodbakkerijen, waar men met machines en juist afgestemde rijstijden en oventemperaturen kan werken.
In het algemeen kan men aannemen, dat het gebruik van 20 à 25 gr gist per 500 gr bloem juist is. Wordt echter vulsel (krenten, rozijnen enz.) gebruikt, dan moet meer gist genomen worden, hetgeen in de hierna volgende recepten zal worden aangegeven.
Ook het gebruik van de hoeveelheid vocht is van belang, maar, omdat de ene soort bloem meer vocht opneemt dan de andere, is het zeer moeilijk de juiste hoeveelheid aan te geven, ofschoon men 3 à 3½ dl

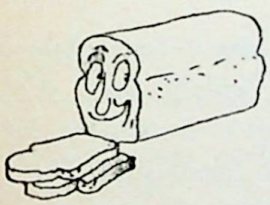
vocht per 500 gr bloem (dit kan melk en/of water zijn) wel als voldoende kan beschouwen. Bij gebruik van eieren of eierdooiers, boter, of een of andere soort vet in het deeg wordt voor elk ei ½ dl melk minder gebruikt, voor elke 100 gr gesmolten boter of vet eveneens ½ dl melk of water minder. Krenten en rozijnen, (die altijd gedroogd worden toegevoegd en dus wanneer zij in een vochtige omgeving worden gebracht, ook hun deel aan vocht zullen opeisen), vragen ongeveer ½ dl méér bij gebruik van 400 gr.

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE VAN BROODDEEG

1. Zorg dat de bloem, die voor het brood gebruikt wordt, niet te koud is en plaats haar daarom reeds enige tijd tevoren in een omgeving met kamertemperatuur.
2. Doe de bloem in een (verwarmde) kom of stort haar, bij gebruik van een vrij grote hoeveelheid, op een tafel of aanrecht.
3. Maak in het midden een kuiltje en strooi het zout (2 afgestreken dessertlepels per kg bloem) langs de buitenste rand van de bloem, omdat het beter is voor het rijzen, dat het zout niet in onmiddellijk contact met de gist komt.
4. Maak de gist met een gedeelte van de lauwe melk (de melk mag vooral niet te warm zijn, zgn. „bloedwarmte" is juist goed!) aan en giet de gistoplossing in het kuiltje.
5. Begin vanuit het midden de gistoplossing met de omringende bloem aan te maken.
6. Voeg boter of vet vóór het kneden altijd *gesmolten* toe, het liefst door ze met een gedeelte van de melk te vermengen.
7. Voeg hele eieren of eierdooier(s), nadat ze even losgeklopt zijn, vóór het bereiden toe en gebruik nooit veel eieren in het deeg, daar ze het brood droog maken. Neem daarom voor fijne brooddegen liever een stukje boter méér, echter nooit te veel, want dat maakt het deeg te zwaar, en verhindert het rijzen. Neem liever 2 eierdooiers dan 1 heel ei: het eiwit nl. is de oorzaak van het droog worden van het deeg. Voeg (basterd)suiker, smaakje, enz. eveneens vóór het kneden toe.
8. Kneed het deeg, nadat het eerst met één hand bewerkt is, stevig met twee handen, het met de handpalmen steeds van u „af-duwend". Gooi het, om het soepel te krijgen, af en toe van omhoog in de kom, op de tafel, of op het aanrecht waarop gekneed wordt.
9. Laat het deeg, met een beetje droge bloem bestrooid, toegedekt met

een doek, gedurende 3 kwartier à 1 uur in de kom of op tafel of aanrecht rijzen, wanneer de omgeving niet te koud is.
10. Plaats het deeg, wanneer het in een koude keuken bereid werd, op een teiltje met warm water en laat het eveneens 3 kwartier à 1 uur rijzen. Het water in het teiltje mag langzamerhand kouder worden.
11. Voeg krenten, rozijnen en sucade nu aan het gerezen deeg toe en kneed het opnieuw.
12. Vul een met slaolie of boter bestreken broodvorm, d.i. een vorm, gemaakt van plaatijzer, voor niet meer dan 2/3 met het deeg, plaats de vorm in een lauwe oven en laat het deeg opnieuw plm. ¾ uur rijzen.
13. Laat de oven goed heet worden — bij krentenbrood iets minder heet dan bij wit brood — en bak het brood in de vereiste tijd (zie de volgende recepten) goudbruin en gaar.
14. Bestrijk het brood, even voordat het uit de oven wordt gehaald, met water (daardoor wordt een mooi glimmend korstje verkregen) en laat het geheel gaar bakken.
15. Stort het brood, zodra het uit de oven genomen is, op een rooster of treefje en laat het koud worden.

¾ kg bloem, 25 à 30 gr gist, plm. 4½ dl melk, water of water en melk, 1½ afgestreken dessertlepel zout.



WIT BROOD

Bereid deeg als bij de algemene bereidingswijze aangegeven. Doe het, wanneer het na de eerste keer rijzen opnieuw is doorgekneed, in de met boter of slaolie bestreken broodvorm, plaats de vorm in een lauwe oven en laat het brood opnieuw gedurende plm. ¾ uur rijzen. Laat dan de oven op „vol" branden en bak het brood in plm. ½ uur goudbruin en gaar.

¾ kg bloem, 25 à 30 gr gist, plm. 3½ dl melk, 2 eierdooiers, 100 gr boter, 50 gr basterdsuiker, wat geraspte citroenschil, 1½ afgestreken dessertlepel zout.

WIT BROOD (fijn recept)

Bereid deeg als bij de algemene bereidingswijze aangegeven. Doe het, wanneer het na de eerste keer rijzen opnieuw is doorgekneed, in de met boter bestreken broodvorm, plaats de vorm in een lauwe oven en laat het brooddeeg opnieuw gedurende plm. ¾ uur rijzen, laat de oven dan op „vol" branden en bak het brood in plm. ½ uur goudbruin en gaar.

GEBAK

¾ kg ongebuild meel, 4 à 4½ dl water, 25 à 30 gr gist, 1½ afgestreken dessertlepel zout.

BRUIN BROOD

Bereid het brood als bij de algemene bereidingswijze aangegeven. Kneed het goed, want het deeg voor bruin brood rijst minder gemakkelijk dan dat voor wit brood. Handel verder, als boven aangegeven.

¾ kg bloem, 30 à 35 gr gist, plm. ½ l melk, 500 gr krenten, rozijnen en sucade te zamen, desverkiezend wat geraspte citroen en/of sinaasappelschil, 1 afgestreken dessertlepel zout.

EENVOUDIG KRENTENBROOD

Was de krenten en rozijnen meerdere keren in schoon water, laat ze op een vergiet zo droog mogelijk uitlekken. Snipper de sucade. Bereid het brood, als bij de algemene bereidingswijze aangegeven en voeg het vulsel pas toe, nadat het deeg gerezen is. Laat krentenbrood bij iets lagere temperatuur dan die voor wit brood bakken. Bak het in 35 à 40 minuten goudbruin en gaar.

¾ kg bloem, 45 à 50 gr gist, plm. 4½ dl melk, 2 eierdooiers, 100 gr boter, 50 gr basterdsuiker, 600 gr krenten of rozijnen, wat geraspte citroenschil, 1 afgestreken dessertlepel zout.

FIJN KRENTENBROOD OF ROZIJNENBROOD

Bereid het brood als bij de algemene bereidingswijze aangegeven en voeg het vulsel pas toe, nadat het deeg gerezen is. Handel verder, als bij het bakken van eenvoudig krentenbrood.

500 gr bloem, 20 gr gist, 3½ dl melk, 75 gr boter, 50 gr basterdsuiker, 350 à 400 gr krenten, rozijnen, gesnipperde sucade te zamen, de geraspte schil van 1 citroen, ¾ afgestreken dessertlepel zout.

KRENTEBOLLEN (plm. 20 stuks)

Bereid het deeg als bij de algemene bereidingswijze aangegeven en voeg het vulsel pas toe, nadat het deeg gerezen is. Vorm er dan broodjes van, leg ze op een met boter bestreken bakblik en laat ze afgedekt met een doek, nog plm. 3 kwartier rijzen. Schuif het bakblik in het midden van een vrij hete oven en laat de broodjes in plm. 20 minuten goudbruin en gaar bakken.

¾ kg bloem, 30 à 35 gr gist, plm. ½ l water, 500 gr suikerklontjes, 1 afgestreken dessertlepel zout.

FRIES SUIKERBROOD

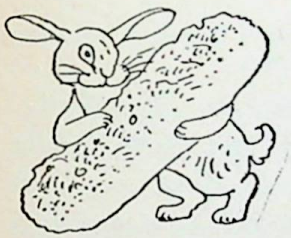
Bereid het deeg als bij de algemene bereidingswijze aangegeven en laat het gedurende 3 kwartier à 1 uur rijzen. Breek de suikerklontjes in grove stukken en kneed ze door het deeg,

wanneer het voor de eerste keer gerezen is. Doe het deeg in een met boter bestreken broodvorm, vul de vorm voor ongeveer 2/3 en laat het deeg opnieuw gedurende 3 kwartier à 1 uur in of buiten de oven rijzen. Bak het vervolgens in plm. 3 kwartier gaar en bruin (de oppervlakte van het deeg is oneffen door de suikerklontjes) en bestrijk het, even voordat het brood uit de oven genomen wordt, met water.

¾ kg bloem, 45 à 50 gr gist, plm. 4½ dl melk, 2 eierdooiers, 100 gr boter, 50 gr basterdsuiker, 600 gr krenten en rozijnen te zamen, amandelpers van 100 gr amandelen (zie recept banketletter), 1 afgestreken dessertlepel zout.

PAASBROOD (met amandelpers)

Bereid het brood als bij de algemene bereidingswijze aangegeven en voeg het vulsel toe, nadat het brood voor de eerste keer gerezen is. Bereid de amandelpers liefst enige dagen tevoren, zodat de verschillende smaakjes goed op elkaar in werken. Maak hiervan een rol, die iets korter is dan de lengte van de broodvorm. Doe het met het vulsel doorknede deeg voor de helft in de broodvorm, maak in het midden een ondiepe gleuf en leg hierin de amandelpers. Bedek het deeg met het overgebleven gedeelte en bak het brood, als eenvoudig krentenbrood.



¾ kg bloem, 60 à 65 gr gist, plm. 3 dl melk, 2 hele eierdooiers, 175 gr boter, 100 gr basterdsuiker, de geraspte schil van 2 citroenen, desverkiezend een paar eetlepels rum, 400 gr krenten en rozijnen te zamen, 50 gr sucade of snippers, 75 gr gehakte amandelen, 1 afgestreken dessertlepel zout. Voor de garnering: wat gesmolten boter en poedersuiker, een takje hulst, rood lint.

WEIHNACHTSSTOLLE OF KERSTBROOD (op het bakblik gebakken)

Bereid het brood als bij de algemene bereidingswijze aangegeven, maar laat het voor de tweede keer, gedurende minstens 1 uur, buiten de oven rijzen. Vorm er vervolgens een dikke, ovaalvormige koek van, sla deze koek dubbel en wel zó, dat de onderkant iets uitsteekt. Druk de beide deeghelften op elkaar, leg het brood op een met boter bestreken bakblik en laat het in een lauwe oven of buiten de oven, nog plm. een half uur rijzen. Bak het daarna in een hete oven in ruim ½ uur lichtbruin en gaar en bestrijk het, terwijl het nog warm is, met gesmolten boter (en

rum), stuif er dan poedersuiker op en herhaal deze bewerking enige keren. Steek ten slotte een takje hulst in het brood, na het, desverkiezend, met rood lint omwonden te hebben.

400 gr bloem, 2 dl melk, 25 gr gist, 75 gr boter, 75 gr basterdsuiker, wat geraspte citroenschil of kaneel, 250 gr rozijnen en krenten te zamen, een stukje sucade, een mespuntje zout.

GISTTULBAND — KERSTBROO

Bereid de tulband als fijn krentenbrood. Breng het deeg over in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide vorm en laat het op een warm plekje, bedekt met een vochtige doek, plm. 1 uur rijzen. Plaats dan de tulbandvorm in de onderste helft van een hete oven en laat het gebak in plm. 1 uur gaar en bruin worden. Stort het op een rooster om uit te dampen en bestrooi het daarna dik met poedersuiker. Men kan van bovengenoemde ingrediënten in een cakevorm ook een zgn. kerstbrood bakken, dat eveneens met poedersuiker wordt bestrooid.

250 gr bloem, ruim ½ dl melk, 50 gr gesmolten boter, 50 gr witte basterdsuiker, 1 ei, 25 gr à 30 gr gist, wat zout. Voor het vulsel: compote van plm. 1½ kg rabarber.

LIMBURGSE VLAAI (met rabarber) (voor 2 vlaaien met een middellijn van plm. 25 cm)

Bereid het deeg als fijn brooddeeg. Kneed het vervolgens nog eens door en rol het, nadat het in twee helften verdeeld is, uit ter dikte van een rijksdaalder. Bekleed hiermee bodem en opstaande rand van een vrij platte vorm, (zgn. zandtaartvorm,) die met boter bestreken is. Prik, om te veel rijzen te voorkomen, hier en daar in de deegbodem en bak het deeg in plm. ½ uur lichtbruin en gaar. (Van het overgehouden deeg kan men twee rolletjes maken, die om elkaar gestrengeld worden en langs de rand van de deegbodem met water bevestigd worden.) Vul de vlaai, na bekoeling, met de rabarbercompote. (Zie hoofdstuk compotes).

250 gr bloem, 25 gr gist, plm. ⅛ l melk, 1 ei, 50 gr gesmolten boter, 50 gr suiker. Voor het bestrooien van het deeg: 150 gr

KRUIMELTJESKOEK

Bereid het deeg als fijn brooddeeg en laat het 3 kwartier rijzen. Hak voor de massa, die voor het bestrooien bestemd is, de boter in kleine stukjes

boter, 150 gr bloem of cakemeel, 150 gr suiker, (vanillesuiker of kaneel).

door het mengsel van gezeefde bloem en suiker en voeg, desverkiezend, 2 pakjes vanillesuiker of wat kaneel toe. Strooi deze massa in een dikke laag over het deeg, dat ter dikte van ½ cm op een bakblik is uitgestreken, schuif het bakblik in een koude oven en laat het deeg langzaam rijzen, gedurende plm. 10 minuten, terwijl de oven op halve warmte staat. Laat de oven vervolgens op volle warmte komen en bak de koek in plm. 1 uur lichtbruin en gaar.

150 gr bloem, 1 ei, 15 gr gist, plm. ½ dl lauw water, wat zout. Voor het vulsel: plm. 75 gr krenten en rozijnen te zamen, ½ kg zure appelen, 50 gr sucade, plm. 75 gr suiker, wat boter.

WIENER APFELSTRUDEL

Bereid brooddeeg met ei. Laat het, dichtgedekt met een vochtige doek, op een warme plaats plm. een kwartier rijzen, rol het dan heel dun uit tot een rechthoekige lap, die plm. drie vingers breed is en strooi er een mengsel van gewassen en zo goed mogelijk uitgelekte krenten en rozijnen, appel- en sucadesnippers en suiker op. Druppel over het geheel wat gesmolten boter, rol de deeglap met het vulsel stevig op en leg de Strudel op een met boter bestreken bakblik. Bestrijk ook de bovenkant met gesmolten boter en laat de Strudel plm. 1 uur in een matig warme oven bakken, terwijl hij af en toe nog eens met gesmolten boter bestreken wordt. Laat het gebak bekoelen en snijd het in schuine plakken.

450 gr bloem. plm. 40 gr gist, plm. 2 dl melk, 90 gr suiker, 100 gr boter, 1 ei, 2 pakjes vanillesuiker, zout. Voor het vulsel: 100 gr boter, 100 gr suiker, 250 gr rozijnen, desverkiezend 100 gr amandelen, 50 gr sucade.

GEVULDE GISTKRANS (plm. 30 cm middellijn)

Bereid het deeg als fijn brooddeeg en laat het opnieuw gedurende plm. 3 kwartier rijzen. Rol het deeg vervolgens langwerpig uit. Giet er daarna de gesmolten boter over, strooi er de rozijnen, die tevoren gewassen en goed uitgelekt zijn, op en tevens de suiker en de gesnipperde sucade (en grof gehakte amandelen). Snijd het deeg nu in de lengte in twee repen, vouw ze dicht, zodat het vulsel „ingepakt" is en rol de beide deegrepen als een vlecht om elkaar heen. Leg ze in een be-

boterde springvorm, in het midden waarvan b.v. een busje is geplaatst, of leg ze in een wonderpan of in een vorm van een krans op een beboterd bakblik en plak de uiteinden stevig op elkaar. Laat het deeg nu nog eens gedurende plm. ½ uur rijzen en bak de krans daarna gedurende 3 kwartier in een vrij warme oven goudbruin en gaar. Bestrooi hem, na bekoeling, met poedersuiker.

ZOUTE KOEKJES

150 gr bloem, 150 gr boter, ¾ dl water, 1 afgestreken eetlepel zout.

ZOUTE STENGELS

Bereid bladerdeeg, als in het recept voor het bakken van banketletter beschreven. Rol het, ter dikte van plm. ⅓ cm uit. Leg de uitgerolde lap bladerdeeg, die zoveel mogelijk vierkant moet zijn, op een met water bestreken bakblik en snijd er reepjes van, die plm. 8 × 1½ cm groot zijn. Bestrijk de reepjes met eierdooier of losgeklopt ei. Schuif het bakblik in het midden van een hete oven en laat de stengels, in ongeveer een kwartier, goudbruin en gaar bakken. De reepjes bladerdeeg kunnen aan elkaar blijven zitten, daar ze onder het bakken krimpen.

150 gr bloem, 150 gr boter, ¾ dl water, 1 afgestreken eetlepel zout.

ZOUTE PALMIERS

Bereid bladerdeeg, als in het recept voor banketletter beschreven. Rol het, ter dikte van plm. ⅓ cm en ter breedte van plm. 25 cm uit. Bestrijk deze deeglap met water en rol de uiteinden naar elkaar toe, tot ze elkaar raken. Laat deze dubbele rol gedurende ½ uur op een koele plaats opstijven en snijd er dan koekjes van. Leg de koekjes op een met water bestreken bakblik, bestrijk ze met eierdooier of losgeklopt ei en bak ze in een hete oven in plm. een kwartier goudbruin.

Voor 100 gr palmiers of andere zoute koekjes, die zich voor een vulsel lenen: ⅛ l slag-

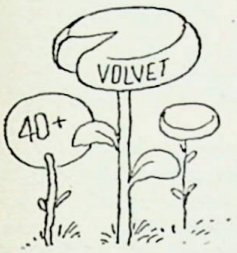
GEVULDE PALMIERS

Klop de slagroom stijf en vermeng hem met de kaas en zoveel peper of paprika, dat een pikant

room, 50 gr oude, pikante, geraspte kaas, wat peper, cayennepeper of paprika.

mengsel wordt verkregen. Leg hiervan een vrij dik laagje op de helft van de (gehalveerde) palmiers en plaats er een tweede koekje op.

100 gr zelfrijzend meel, 100 gr oude, pikante, geraspte kaas, 80 gr boter, wat zout, wat peper, eierdooier.



KAASSTENGELS

Hak de boter in stukjes door het meel, dat met de kaas, het zout en de peper vermengd is en kneed er dan vlug een samenhangende bal van. Laat ze op een koele plaats opstijven, rol het deeg ter dikte van ongeveer ½ cm uit en snijd er reepjes van 2 × 8 cm van. Leg ze op een met boter bestreken bakblik, bestrijk ze met de losgeklopte eierdooier en bak de koekjes in een matig warme oven in plm. 15 minuten gaar. (Vooral niet te donker, dan worden ze bitter!)

Voor het deeg: 125 gr zelfrijzend meel, plm. ¾ dl lauwe melk, 10 gr gist, 1 afgestreken eetlepel suiker, 35 gr boter, 1 ei, een mespuntje zout, 1 theelepel geraspte ui. Voor het bestrooien: 100 gr geraspte kaas, 1½ theelepel karwij- of kummelzaad.

AMERIKAANSE KAASSNEETJES (warm opdienen)

Maak van de verschillende ingrediënten een brooddeeg, als voor fijn wit brood. Laat het plm. 1 uur rijzen in een warme omgeving. Kneed dan de geraspte ui door het deeg en rol het ter dikte van plm. ¾ cm uit. Leg het daarna op een met boter bestreken bakblik, bestrooi het met de geraspte kaas en vervolgens met kummel- of karwijzaad. Laat het deeg opnieuw plm. ½ uur in een lauwe oven rijzen en bak het daarna in een hete oven, in plm. 20 minuten, lichtbruin en gaar. Snijd het gebak in mooie, schuine, gelijke stukken en dien het, liefst warm, op.

150 gr zelfrijzend meel, 75 gr boter, 50 gr geraspte kaas, een mespunt zout, ½ ei.

ZOUTE BOLLETJES

Hak de boter in kleine stukjes door de bloem, die met de kaas, het ½ ei en het zout is vermengd. Kneed alles vlug door elkaar, vorm er balletjes van ter grootte van een kleine knikker, leg ze met enige tussenruimte op een met boter bestreken bakblik en bak de bolletjes in plm. een kwartier *lichtbruin* en gaar.

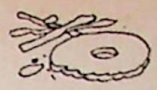
VULSELS EN GARNERINGEN VOOR GEBAK

Feestelijk gebak kenmerkt zich gewoonlijk door een garnering van botercrème of slagroom, die met een gebakspuit (met een glad of gekarteld, of een fijn of grof spuitje) wordt aangebracht. Wie zulk gebak echter te bewerkelijk of te kostbaar vindt, kan ook op een eenvoudiger manier iets aardigs bereiken en wel op de volgende wijze.

1. Breng op een *zandtaart*, waarvan de bovenkant vóór het bakken met eierdooier bestreken wordt, een garneering aan met hele of halve amandelen, dunne schijfjes sucade of gember. Zorg dat de ingrediënten, welke als garnering gebruikt worden, zoveel mogelijk in overeenstemming zijn met het vulsel dat is aangebracht. Pas voor een boterkoek, al of niet gevuld, dezelfde garnering toe.
2. Maak op dikke speculaas (brokken) of grote speculaasfiguren bij voorkeur een versiering met amandelen.
3. Bestrooi gebak, dat zich daartoe speciaal leent (bv. cake, tulband, zandgebak, gevuld moscovisch gebak) met poedersuiker.
4. Strijk glazuur op het gebak uit. Dit glazuur kan zowel doorschijnend (waterglazuur) als ondoorschijnend (eiwitglazuur) zijn. Het kan op een taart of cake met „droog" bovenvlak, maar ook op hetzelfde gebak, nadat het met jam of gelei bestreken is, worden aangebracht.
Ook kan het glazuur met geconfijte vruchtjes gegarneerd worden (harde Wener taart). Deze garnering wordt aangebracht, wanneer het gebak nog enigszins vochtig is.
5. Bestrijk gebak met jam of gelei en bestrooi het vervolgens met grove kristalsuiker of kandijsuiker, gemalen of gehakte pinda's, amandelen of noten, gestampte noga, fijn gehakte geconfijte vruchtjes.
6. Bestrijk gebak met botercrème (moccacrème!) en bestrooi het met hagelslag, chocoladevlokken, gemalen of gehakte pinda's, amandelen of noten. Maak desverkiezend een garnering van hele of halve noten, amandelen of pinda's (notencake).

Zoals boven reeds werd opgemerkt, heeft men voor meer bewerkelijke garneringen nodig:

1. Botercrème, welke behalve als garnering ook als vulsel kan dienen.
2. Slagroom, die met basterdsuiker (plm. 2 afgestreken eetlepels per $\frac{1}{8}$ l) en een of ander smaakje — in het algemeen zal dit meestal vanillesuiker zijn — wordt stijfgeklopt. Basterdsuiker en vanillesuiker moeten reeds voor het stijfkloppen worden toegevoegd.
3. Vruchten uit blik, diepvries of eigen inmaak of verse vruchten.



De laatste worden enige uren voor het gebruik, met basterdsuiker bestrooid, weggezet. Steeds moet men de vruchten, die als garnering moeten dienen, tevoren heel goed laten uitlekken: aflopend vruchtensap immers, zou een garnering geheel of gedeeltelijk kunnen bederven. Het sap van de vruchten kan, voor een klein gedeelte, met sago of aardappelmeel worden gebonden en daarna, terwijl het nog warm is, over de vruchten worden gegoten. Suiker wordt indien nodig toegevoegd, terwijl citroensap, vanillesuiker of een combinatie van beide, de smaak van vruchtensap met een flauwe smaak aanmerkelijk kan verbeteren. Het laagje vruchtensap moet altijd zo dun zijn, dat de vruchten, die er onder liggen goed zichtbaar blijven. Ten slotte volgen hier enige recepten voor diverse vulsels en garneringen.

100 gr poedersuiker, water, koffie, likeur. Voor chocoladeglazuur: 2 afgestreken dessertlepels cacaopoeder.

100 gr poedersuiker, eiwit. Voor het smaakje: sterk koffie-extract, 2 afgestreken eetlepels cacaopoeder, essence of likeur.

150 gr boter of margarine, 75 à 100 gr poedersuiker, 2 pakjes vanillesuiker of essence, of wat sterk koffie-extract, 3 afgestreken dessertlepels cacaopoeder, amandelolie, likeur of essence.

WATERGLAZUUR

Zeef de poedersuiker en voeg bij heel kleine hoeveelheden tegelijk, onder roeren met een houten lepel, zoveel water toe, dat een dik papje ontstaat. Roer dit papje glanzend en strijk het met een plat gehouden mes met stompe punt over het gebak uit. Gebruik voor *moccaglazuur* sterke koffie in plaats van water, voor *fijner glazuur* geurige likeur, als bv. marasquin (men kan ook gedeeltelijk water, gedeeltelijk likeur gebruiken) of een goede essence, bv. rum of amandelessence. Roer voor *chocaladeglazuur* eerst het cacaopoeder droog door de poedersuiker en voeg dan pas het water (ook wel koffie of essence) toe.

EIWITGLAZUUR

Bereid dit glazuur als waterglazuur, maar gebruik, bij kleine hoeveelheden tegelijk, slechts even losgeklopt, rauw eiwit.

BOTERCRÈME (algemeen recept)

Roer de boter met de gezeefde poedersuiker in een verwarmde kom tot room en voeg toe voor vanillecrème: vanillesuiker of vanille-essence; voor moccacrème: druppelsgewijs koffie-extract tot een goed smakende crème is verkregen; voor chocolade-crème: cacaopoeder, waar eventuele

klontjes uitgewreven zijn ofwel gesmolten pure chocolade, die zoveel mogelijk bekoeld moet zijn; voor amandelcrème: een paar druppels amandelolie; voor marasquincrème of andere likeurcrème: een beetje likeur of essence.

1½ dl melk, 1 volle eetlepel custardpoeder, 1 afgestreken eetlepel suiker, iets zout; 100 gr boter of margarine, 75 gr poedersuiker, vanillesuiker, koffie-extract, likeur of essence.

EENVOUDIGE BOTERCRÈME

Bereid van melk, custard, suiker en zout op de gewone wijze vla en laat ze afkoelen, maar niet te koud worden. Maak botercrème, als in het 1e recept beschreven. Roer de niet te koude vla bij kleine hoeveelheden tegelijk door de crème, (ook de boter mag vooral niet te koud zijn, want dan schift het mengsel) en voeg ten slotte het gewenste smaakje toe.

¼ l melk, ½ vanillestokje, 2 eierdooiers, 50 gr suiker, 25 gr tarwebloem.

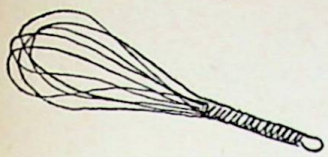
BANKETBAKKERSROOM OF GELE ROOM
(vulsel voor soezen enz.)

Breng de melk met het gespleten vanillestokje heel langzaam aan de kook. Roer intussen de eierdooiers met de suiker glad, voeg de bloem toe en voeg, van het vuur, roerende, zoveel van de warme melk toe, dat een papje ontstaat. Giet het bij de overige melk, breng de vla, roerende, opnieuw aan de kook, laat haar plm. 5 minuten, onder roeren, zachtjes doorkoken en daarna bekoelen. Het is zeer gewenst, bloem in plaats van vlapoeder te gebruiken, daar de room daardoor niet alleen voller van smaak is, maar bovendien niet dunner wordt, zodat men het gebak reeds vrij geruime tijd voor het gebruik kan vullen.

¼ l slagroom, 4 afgestreken eetlepels basterdsuiker of poedersuiker, 1 pakje vanillesuiker.

SLAGROOM STIJFKLOPPEN

Voeg de basterdsuiker en de vanillesuiker aan de slagroom, die goed koud moet zijn en in een grote kom met rechtopgaande wand moet worden gedaan, toe. Klop de room met een garde, tot hij over de bodem van de kom sporen begint



te trekken en niet meer glanst. Houd dan onmiddellijk met kloppen op, daar de room anders schift. In het voorjaar is slagroom dikwijls moeilijk op te kloppen en de kans op schiften is dan groter.

100 gr suiker, een mespuntje boter.

GESTAMPTE NOGA

Doe de suiker met de boter in een ijzeren pannetje en brand dit mengsel tot caramel (zie recept caramelvla). Giet de massa op een met boter bestreken bakblik uit, laat haar stollen, neem haar van het bakblik en klop haar fijn. Gestampte noga moet niet te lang tevoren op gebak worden aangebracht, daar de suiker vocht tot zich trekt, waardoor de noga zacht wordt. Overgebleven nogagruis kan in een goed gesloten trommeltje bewaard worden. Men kan van de noga, wanneer ze nog warm is, dunne punten of andere figuren snijden en deze figuren als garnering op de taart aanbrengen.

50 à 75 gr amandelen, 1 à 1½ afgestreken eetlepel suiker, een mespuntje boter.

GESNIPPERDE AMANDELEN (met en zonder suiker geroosterd)

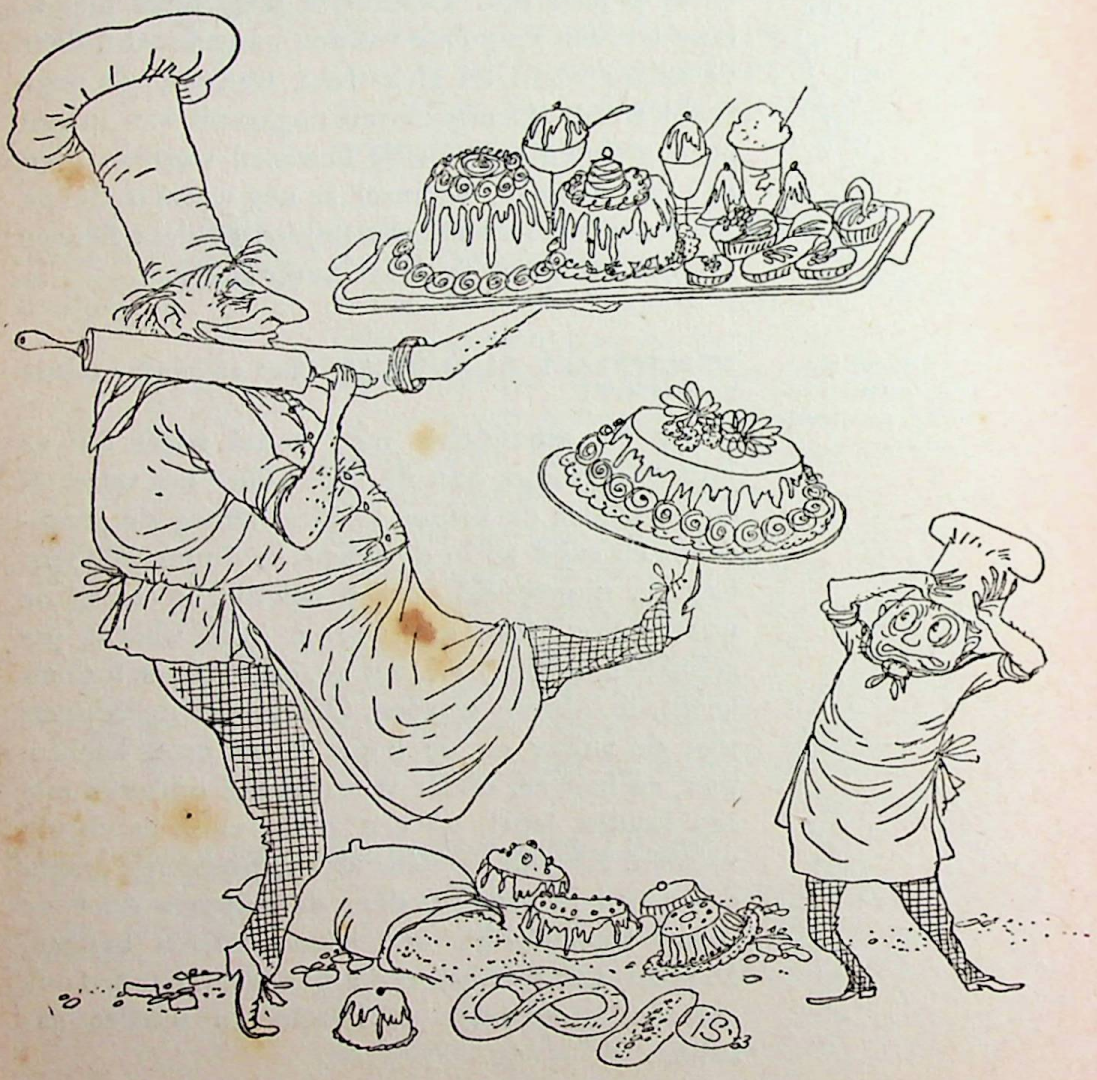
Breng de amandelen met zoveel water dat ze juist onderstaan, aan de kook. Giet het water af en verwijder de bruine vliesjes. Droog de amandelen en snijd ze in de lengte in dunne schilfers. Leg ze, uitgespreid op een bakblik, in een matig warme oven (een nog warme oven waarin pas gebakken is b.v.) en laat ze, onder af en toe omkeren, lichtbruin worden. Ofwel: doe de snippers met de suiker en de boter in een droge koekenpan en laat ze, onder voortdurend omkeren met een houten lepel, op een zacht vuur lichtbruin worden. Klop de op deze wijze geroosterde amandelen een beetje fijn, daar de snippers door de suiker gemakkelijk aan elkaar blijven hangen. In plaats van gesnipperde amandelen, kunnen ook gemalen amandelen of hazelnoten worden gebruikt.

GEBAK

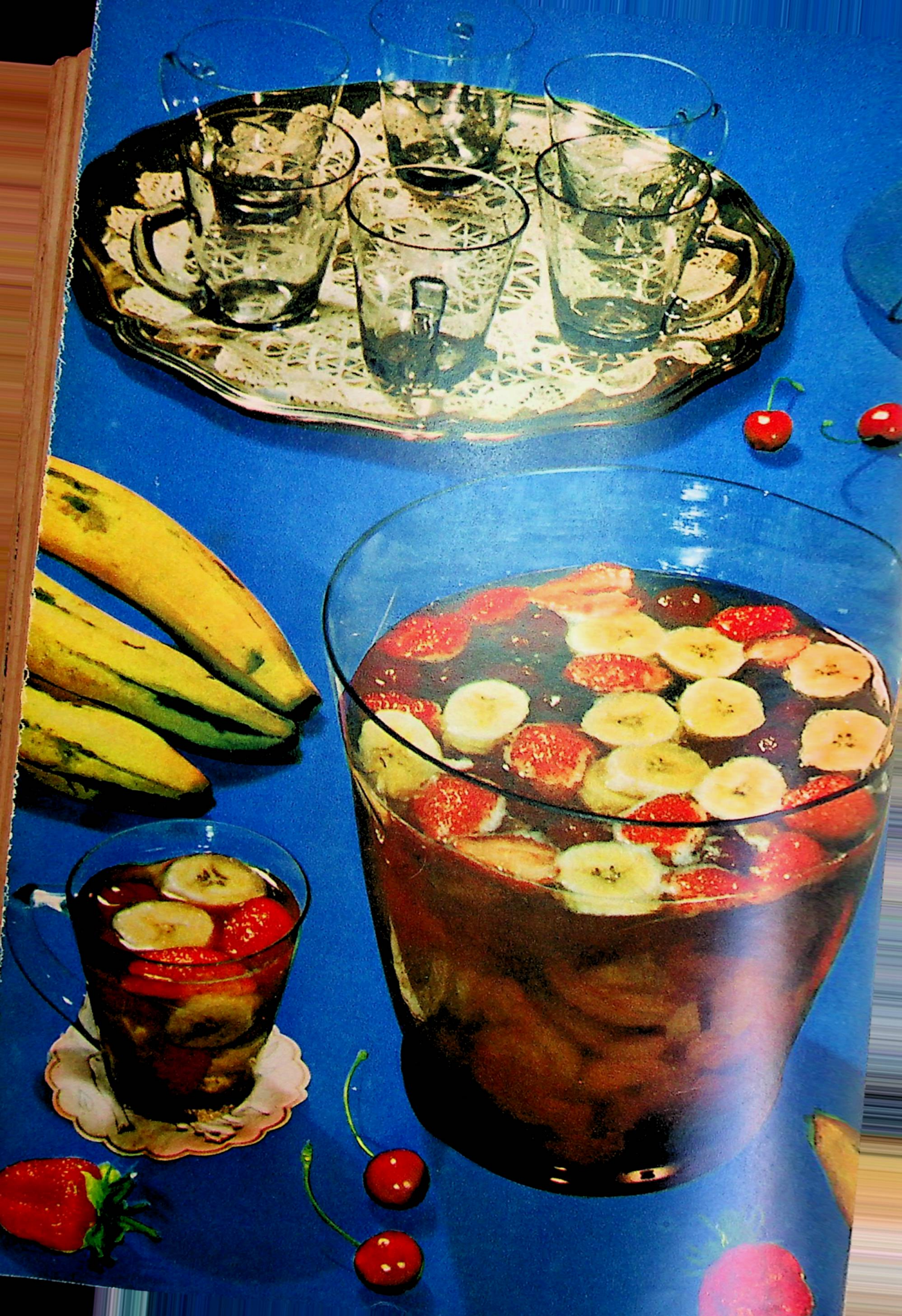
EIWIT STIJFKLOPPEN

Gebruik altijd eiwit van verse eieren, een vetvrije kom en een garde. Doe de eiwitten in een vrij grote kom, voeg, desverkiezend, een snufje zout toe en klop met vlugge, korte slagen tot het eiwit zo stijf is, dat het, wanneer men er de garde met een draaiende beweging uithaalt, een „pegel" gevormd wordt en de kom gemakkelijk omgekeerd kan worden, zonder dat het eiwit er uit glijdt.

Wil men eiwit als garnering voor een taart gebruiken of voor een schuimkop, dan wordt de gewenste hoeveelheid suiker bij kleine gedeelten tegelijk, door het eiwit geklopt.



Borrelgarnituur →



HET GEBRUIK VAN DE WONDERBAKPAN

Voor huisvrouwen, die niet over een oven beschikken, kan de wonderbakpan bij de bereiding van verschillende gebaksoorten een ware uitkomst betekenen.

Deze pan, waarvan het diepe model van Zwitsers fabrikaat(met kijkglaasje) wel het meest doelmatig is, omdat men er *alles* in kan bakken, heeft een zodanige constructie, dat men er de warmtetoevoer gemakkelijk in kan regelen, hetgeen een belangrijke gasbesparing ten gevolge heeft. Het draaibare deksel van de pan vertoont een aantal openingen, die maken, dat men de warmtetoevoer naar willekeur kan regelen: zijn de gaatjes geheel open, dan wordt bij bovenhitte gebakken; zijn ze gesloten, dan wordt uitsluitend onderhitte toegevoerd.

Daar het meeste gebak zowel én onderhitte én bovenhitte vraagt, is het nodig bij half gesloten gaatjes te bakken, terwijl de laatste minuten geventileerd wordt, omdat de pan, doordat ze vrijwel onmiddellijk met de gasvlam in contact komt, altijd méér onderhitte dan bovenhitte krijgt. Om die te grote onderhitte zoveel mogelijk te voorkomen, wordt bij de pan een soort deksel geleverd, dat als vlamspreider fungeert. Dit deksel vertoont een uitholling en in het midden een gat: de uitholling dient om er de pan zo stevig mogelijk op te kunnen plaatsen, zodat ze onder het bakken niet gemakkelijk heen en weer kan schommelen: de opening in het midden zorgt voor de toevoer van de hitte.

Bij het bakken in de wonderbakpan kan men ook gebruik maken van een drie- of vierpits petroleumstel. De warmtetoevoer is ook hierbij zeer regelmatig, maar minder fel: de baktijden zullen daarom ook altijd wat langer genomen moeten worden.

Het is echter ondoenlijk om precies de juiste tijden voor gebak, dat in de wonderbakpan bereid wordt, op te geven, om de eenvoudige reden, dat lang niet alle gasvlammen dezelfde hitte verspreiden.

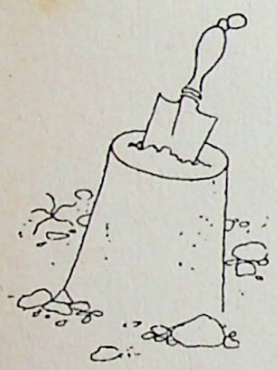
Wie zich echter ongeveer aan de opgegeven baktijden van de volgende recepten houdt, zal zeer zeker goede resultaten bereiken. Maar ook hier is ondervinding de beste leermeesteres.

← *Vruchtenbowl*

HET GEBRUIK VAN

Ten slotte nog iets over de hierna volgende recepten. Deze recepten zijn alle geschikt voor de wonderbakpan, maar hiermee is niet gezegd, dat ander gebak, waarvan de recepten op voorafgaande bladzijden in dit kookboek werden gegeven, niet in de wonderbakpan kan worden bereid. Voor de baktijden houde men zich ten naaste bij aan de baktijd van het soort, waaronder het gebak kan worden gerangschikt: bv. voor eenvoudige botercake zie fijne botercake; voor biscuittaart zie gevulde hazelnoottaart, enz.
De hoeveelheden voor onderstaande recepten zijn alle berekend voor een wonderbakpan met een middellijn van 28 cm.

300 gr bloem (geen zelfrijzend meel!), 250 gr margarine, 100 gr witte basterdsuiker, 75 à 100 gr gember (of sucade), zout.



EENVOUDIGE ZANDTAART (met gember)

Roer de boter met de basterdsuiker en het zout tot room, kneed er daarna met koele handen de bloem en de in kleine stukjes gesneden gember of sucade doorheen. Houd, desverkiezend, een stukje van het vulsel ter garnering achter. Bestrijk de wonderbakpan met boter en bestrooi haar dun met paneermeel, druk er het deeg zo gelijkmatig mogelijk in uit en plaats de pan op de vlamspreider. Bak de zandtaart: 25 minuten met gaatjes half open op halve gasvlam — 20 minuten gaatjes geheel open bij dezelfde stand van het gas. Laat het gebak even staan, nadat de pan van het gas genomen is en stort het daarna voorzichtig op een rooster of treefje. Snijd het, na bekoeling, in punten.

200 gr bloem, 150 gr boter of margarine, 80 gr basterdsuiker, iets zout. Voor het vulsel: 100 gr gepelde amandelen, 100 gr suiker, 1 klein ei, de geraspte schil van 1 citroen, desverkiezend 50 gr geconfijte vruchtjes, rozijnen of sucade. Voor het bestrijken: 1 ei of een papje van melk en suiker.

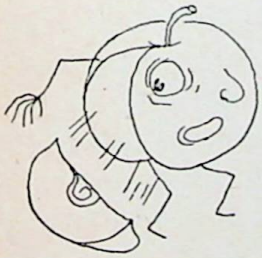
GEVULDE ZANDTAARTJES (plm. 16 stuks)

Bereid het vulsel liefst een of twee dagen tevoren, en wel als volgt: Breng de amandelen met zoveel water, dat ze juist onderstaan, aan de kook, giet er het water af en verwijder de bruine vliesjes. Droog ze goed af, maal ze door een amandelmolen en vermeng ze met de suiker, het ei en de geraspte citroenschil (de rozijnen, gesnipperde sucade of vruchtjes). Bewaar deze „spijs", die wordt afgedekt met een vochtig doekje, op een koele plaats. Draai de massa nu nog een of twee keer door de amandelmolen. Kneed voor het deeg de boter met

DE WONDERBAKPAN

de bloem en met suiker en zout, tot een samenhangende bal. Laat deze bal, zo mogelijk, gedurende ½ uur op een koele plaats opstijven en druk hem daarna zodanig in de met boter bestreken en met paneermeel bestrooide zandtaartvormpjes uit, dat de bodem en opstaande wand ermee bedekt worden. Vul de deegbodempjes met de spijs en leg er een tweede deeglaagje, dat langs de kanten stevig op de onderste deeglaag wordt vastgedrukt, bovenop. Bestrijk de bovenkant met ei, dat met 1 eetlepel water is losgeklopt, of met een dik papje van melk en suiker. Plaats de vormpjes in de droge wonderbakpan en bak: 25 minuten bij halve gasvlam, met half geopende gaatjes; 20 minuten bij dezelfde stand, met de gaatjes geheel open. Neem de vormpjes uit de pan, laat ze een paar tellen staan en stort de gebakjes daarna op een rooster of treefje om uit te dampen.

250 gr zelfrijzend meel, 175 gr boter of margarine, 80 gr (kristal-) suiker, wat zout, ½ ei. Voor het vulsel: 5 à 6 goudreinetten van middelmatige grootte, plm. 125 gr suiker, 2 pakjes vanillesuiker, desverkiezend wat gewassen rozijnen of gepelde, gehakte amandelen. Voor het bestrijken: de rest van het ei.



APPELTAART

Kneed alle ingrediënten tot een stevige bal en laat deze bal, op een koele plaats, gedurende plm. ½ uur even opstijven. Schil de appelen en schaaf ze op een komkommerschaafje in dunne plakjes of rasp ze op een grove rasp. Bekleed een met boter bestreken wonderbakpan geheel met boterhampapier, bestrijk ook dit papier met boter en bestrooi het dun met paneermeel. (Ook de ,,pijp" met papier bekleden!) Druk nu ruim de helft van het deeg op de bodem en tot halverwege de opstaande rand van de wonderbakpan uit, vul deze deegbodem met de appelschijfjes en strooi tussen elke laag wat suiker en vanillesuiker (of kaneel) en desverkiezend wat rozijnen of gehakte amandelen. Maak van het overgebleven deeg reepjes of dunne rolletjes en leg ze ruitsgewijze over het vulsel. Druk de kanten stevig op de onderste deeglaag, bestrijk de reepjes met het ei, dat met iets water is losgeklopt en bak de appeltaart: 25 mi-

nuten bij iets meer dan halve gasvlam, half geopende gaatjes; 20 minuten bij halve gasvlam, gaatjes geheel open.

200 gr bloem, 200 gr boter, plm. 1 dl water iets zout. Voor het vulsel: 4 stevige, zachtzure appelen (bv. goudreinetten), 75 gr krenten, 75 gr rozijnen, een stukje sucade, ½ theelepel kaneel, 50 gr basterdsuiker, desverkiezend 24 gr amandelen, wat abrikozenjam, eierdooier of ½ ei.

APPELTAART VAN BLADERDEEG

Maak van bloem, boter, water en zout bladerdeeg en rol dit deeg niet te dun uit (zie recept banketletter). Bestrijk de bodem en de opstaande kant van de wonderbakpan met water, bekleed ze met het uitgerolde deeg(ook de met water bestreken ,,pijp" in het midden!) en leg er het vulsel van gesnipperde appelen, krenten, rozijnen, gesnipperde sucade, kaneel en basterdsuiker (en gesnipperde amandelen) op. Snijd van het overige deeg smalle reepjes, leg ze ruitvormig over het vulsel en plak de uiteinden met water op de opstaande kanten van de deegbodem vast. Bestrijk de reepjes met de eierdooier, die met iets water is losgeklopt en bak de taart: 25 a 30 minuten bij driekwart gasvlam, gaatjes half open; 20 minuten bij dezelfde stand gaatjes geheel open.

200 gr bloem, 150 gr boter, 80 gr suiker, iets zout. Voor het vulsel: 2 stevige, zachtzure appelen, plm. 30 gr suiker, 1 pakje vanillesuiker, desverkiezend een handjevol rozijnen (in dit geval kaneel gebruiken!) of amandelen. Voor het bestrooien: 50 gr. bloem, 50 gr boter, 50 gr suiker, wat kaneel of vanillesuiker.

APPELGEBAKJES (plm. 16 stuks)

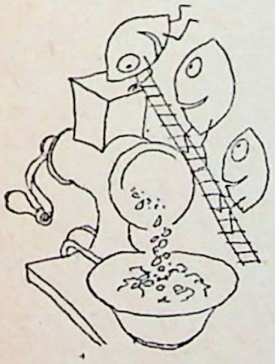
Maak van bloem, boter, suiker en zout een deeg als voor gevulde zandtaartjes, in dit hoofdstuk beschreven. Bestrijk zandtaartvormpjes met boter en bestrooi ze dun met paneermeel. Druk het deeg zodanig in de vormpjes uit, dat bodem en opstaande wand er goed mee bedekt zijn. Schil de appelen, snipper ze fijn en vermeng ze met alle overige ingrediënten. Breng het vulsel in de deegbodempjes over. Hak van de massa, die voor het bestrooien genoemd werd, de boter in kleine stukjes door de bloem, die met de suiker is vermengd. Voeg het smaakje toe en strooi deze droge massa over het vulsel. Plaats de droge vormpjes in de wonderbakpan en bak: 5 a 10 minuten bij halve gasvlam, half geopende gaatjes; 20 minuten dezelfde stand, gaatjes geheel open.

300 gr zelfrijzend meel of cakemeel, 300 gr boter of margarine, 300 gr basterdsuiker, 2 pakjes vanillesuiker, wat geraspte citroenschil of een paar druppels amandelolie, 5 eieren, zout.

FIJNE BOTERCAKE (kerstcake)

Zeef het meel met het zout. Roer de boter met de suiker in een verwarmde kom tot room, roer er daarna één voor één de hele eieren, die niet te koud mogen zijn, doorheen en klop het mengsel flink en luchtig op. Roer er ten slotte, telkens bij kleine hoeveelheden tegelijk, de gezeefde bloem doorheen voeg het smaakje toe en klop de massa ten slotte nog eens goed luchtig door elkaar. Breng het deeg in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide wonderbakpan over en bak: 35 minuten bij iets minder dan halve gasvlam, half geopende gaatjes; 30 minuten bij dezelfde stand, gaatjes geheel open. Voor een kerstcake bestrijkt men het afgekoelde gebak met eiwitglazuur (zie hoofdstuk: „vulsels en garneringen voor gebak") en garneert men het met rode en groene vruchtjes en zilveren pilletjes.

300 gr cakemeel, 100 gr dessertamandelen (ook door cakemeel te vervangen), 250 gr boter, 350 gr suiker, 4 eieren, plm. 1 dl melk, 2 pakjes vanillesuiker, iets zout. Voor het glazuur: 200 gr poedersuiker, water, een paar druppels amandelessence, 1 afgestreken eetlepel cacaopoeder.



GEMARMERDE AMANDELCAKE

Ontdoe de amandelen van de bruine vliesjes, zoals in het recept voor gevulde zandtaartjes werd aangegeven. Droog ze af en maal ze door een amandelmolen. Zeef de bloem met het zout en schep er de gemalen amandelen luchtig doorheen. Roer de boter met de suiker in een verwarmde kom tot room, roer er één voor één de hele eieren doorheen, klop de massa flink en luchtig op en roer er vervolgens de helft van het gezeefde meel doorheen. Voeg nu om en om wat melk (de melk mag niet te koud zijn!) en de overige bloem toe, klop alles nog eens luchtig op en breng het mengsel daarna in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide wonderbakpan over. Bak de cake: 35 minuten bij halve gasvlam, half geopende gaatjes; 30 minuten bij dezelfde stand, gaatjes geheel open. Laat het gebak bekoelen en strijk er het glazuur over uit. Glazuur: Zeef de poedersuiker, voeg het smaakje en water roerende toe

tot een dik, glanzend papje ontstaat. Strijk het grootste gedeelte van het glazuur over de taart uit, roer door het overige het cacaopoeder (en nog iets water) en strijk het, in zig-zagvorm, op regelmatige afstanden, met behulp van een vork, over het witte glazuur uit. Laat, alvorens de cake aan te snijden, het glazuur goed droog worden.

180 gr gepelde hazelnoten, 180 gr suiker, 6 eieren. Voor het vulsel: ¾ potje abrikozenjam. Voor de garnering: ¼ l slagroom, 50 gr basterdsuiker, 2 pakjes vanillesuiker, een beetje cacaopoeder, 20 gr gemalen hazelnoten.

GEGARNEERDE HAZELNOOTTAART

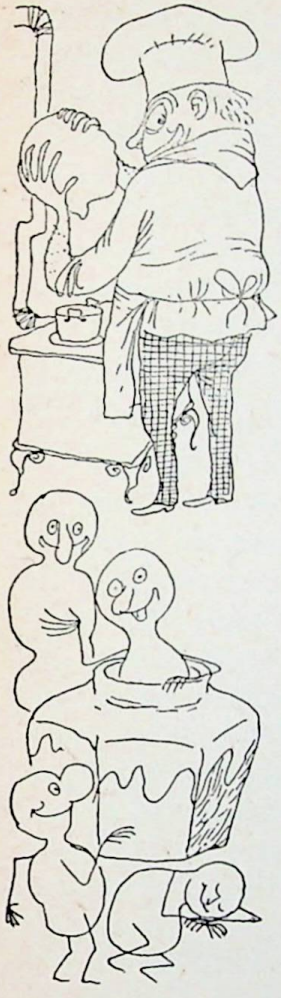
Klop de hele eieren met de suiker, op de damp van koken water, tot de massa lauw is. Klop het mengsel, van het vuur, tot het koud, heel dik, wit en luchtig is (20 minuten kloppen!), schep er dan zo luchtig mogelijk de gemalen hazelnoten doorheen. Breng de massa in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide wonderbakpan over en bak de taart: 20 minuten bij iets minder dan halve glasvlam, half geopende gaatjes; 25 minuten bij dezelfde stand, gaatjes geheel open. Laat het gebak even staan, stort het daarna voorzichtig en laat het op een rooster of treefje uitdampen. Klop de slagroom met de basterdsuiker en vanillesuiker stijf. Snijd de taart, na bekoeling, in twee lagen en strijk er een dikke laag abrikozenjam tussen. Plaats beide lagen op elkaar, strijk rondom een dun laagje slagroom en bestrooi de opstaande kant met wat gemalen hazelnoten. Bestrijk nu de bovenkant met een dun laagje slagroom en spuit er de overige room in aardige figuren bovenop. Stuif er, desverkiezend, heel luchtig wat cacaopoeder overheen en garneer, desverkiezend, bovendien nog met enige hele hazelnoten.

Voor het deeg: 250 gr bloem, 25 gr gist, plm. 1 dl melk, 1 ei, 60 gr gesmolten boter, 50 gr basterdsuiker, een mespuntje zout.

GEMBERBOLUS

Doe de bloem in een kom, maak in het midden een kuiltje en giet hierin de gist, die met een gedeelte van de lauwe melk is opgelost. Strooi het zout

Voor het vulsel: plm. 150 gr natte gember en wat gemberstroop.



400 gr bloem, 1½ l melk, 30 gr gist, 50 gr boter, 2 eieren, een mengsel van krenten, rozijnen, sucade en snippers (samen plm. 300 gr), wat geraspte citroenschil of kaneel, een mespunt zout.

langs de buitenste rand van de bloem. Roer, vanuit het midden, de gistoplossing door een gedeelte van de bloem en strooi er de overige bloem overheen. Laat dit zgn. „zetsel", dat wordt afgedekt met een vochtige doek, in een warme omgeving (b.v. op een teiltje met warm water) gedurende een kwartier rijzen. Voeg dan de overige lauwe melk, het losgeklopte ei, de zo lauw mogelijk gesmolten boter en de basterdsuiker toe, kneed alles goed door elkaar en laat de deegmassa nu opnieuw, gedurende 3 kwartier à 1 uur, in een warme omgeving rijzen. Rol het deeg vervolgens ter dikte van plm. ½ cm op een met bloem bestoven plank of aanrecht uit en vorm er lange repen, ter breedte van plm. 2½ cm van. Leg de repen, te beginnen bij de pijp, in cirkelvorm, gedeeltelijk op elkaar en bestrijk ze telkens met het mengsel van de in kleine stukjes gesneden gember en de gemberstroop. Ga zo door, tot de bodem en ongeveer de helft van de opstaande rand met het deeg zijn bekleed en werk nu in tegenovergestelde richting, d.w.z. leg over de eerste laag van deegrepen een tweede laag, maar begin nu bovenaan, bij de opstaande rand. Strijk tussen en op de deegrepen telkens wat van het vulsel en laat het deeg opnieuw ½ uur rijzen. Bak de gemberbolus 35 minuten bij iets meer dan halve gasvlam, half geopende gaatjes; 15 minuten bij dezelfde stand, gaatjes geheel open.

TULBAND

Bereid deeg, als voor het recept van fijn krentenbrood beschreven (zie hoofdstuk gebak) en laat het rijzen. Bestrijk de wonderpan dun met boter of slaolie en bestrooi haar met paneermeel. Druk er het gerezen deeg in en bak: 25 minuten bij iets meer dan halve gasvlam, gaatjes half open; 25 à 30 minuten bij dezelfde stand, gaatjes geheel open.

DE WONDERBAKPAN

200 gr bittere chocoladerepen, 75 gr zelfrijzend meel, 75 gr boter, 75 gr poedersuiker, 75 gr gepelde hazelnoten, 2 eiwitten, ouwel.

ZWITSERSE HAZELNOOTKOEKJES

Breek de repen chocolade in stukken en laat ze op de damp van kokend water bijna smelten. Roer intussen de boter met de gezeefde poedersuiker tot room, roer er het gezeefde meel en daarna de gesmolten chocolade, die zoveel mogelijk moet afgekoeld zijn, doorheen. Schep er vervolgens de zeer stijf geklopte eiwitten en de gemalen hazelnoten zo luchtig mogelijk doorheen en vorm van deze massa, met behulp van twee paplepels, kleine bergjes, die op blaadjes ouwel worden gelegd. Leg de koekjes in een dun met boter bestreken wonderbakpan en bak ze 10 minuten bij halve gasvlam, half geopende gaatjes; 10 minuten bij dezelfde stand, gaatjes geheel open.

200 gr gemalen cocos, 100 gr zelfrijzend meel, 125 gr boter, 125 gr suiker, 1 ei.

COCOSKOEKJES

Voeg alle ingrediënten bij elkaar en kneed ze tot een samenhangende bal. Vorm van deze bal een rol met een middellijn van plm. 2 cm. Snijd hiervan tamelijk dikke plakjes, leg ze in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide wonderbakpan en druk de koekjes met een vork een beetje plat. Bak ze 10 minuten bij halve gasvlam, half geopende gaatjes; 10 minuten bij dezelfde stand, gaatjes geheel open.

200 gr zelfrijzend meel, 150 gr boter, 100 gr basterdsuiker, 50 gr rozijnen, wat geraspte sinaasappelschil, 1 eiwit. Voor het garneren: 50 gr gepelde amandelen, 2 repen chocolade.

MADRILEENTJES

Roer de boter met de basterdsuiker tot room, roer er het zelfrijzend meel doorheen en voeg de gewassen en zo droog mogelijk uitgelekte rozijnen, de sinaasappelschil en het ongeklopte eiwit toe. Leg, met behulp van twee theelepels, bergjes van het deeg in een met boter bestreken en met paneermeel bestrooide wonderbakpan, druk de koekjes, met behulp van een vork, zo mogelijk ovaalvormig uit, strooi er de grof gehakte amandelen over en bak ze: 10 minuten bij iets minder dan halve gasvlam, half geopende gaatjes; 15 minuten bij dezelfde stand, gaatjes geheel open.

RECEPTIE OF AVONDJE

(voor speciale gelegenheden)

Daar feestelijke gebeurtenissen voor de daarbij betrokken personen heel wat problemen kunnen scheppen, zullen er in dit kookboek enige richtlijnen worden gegeven, hoe men een receptie of een avondje op gezellige wijze kan verzorgen.

Receptie:

Uitzonderingen daargelaten, is de tijd voor een receptie meestal in de middag (ongeveer tussen 3 en 5 uur). Wat is er daarom logischer dan onze gasten hierbij het allereerst te onthalen op een kop geurige thee, die van diverse zoetigheden en hartigheden kan worden vergezeld, waarbij op een apart blaadje suiker en melk wordt gepresenteerd? Om het de gastvrouw of degenen, die met de bediening belast zijn, hierbij wat gemakkelijker te maken, kan elke bezoeker of bezoekster in plaats hiervan echter een thé-complet worden aangeboden b.v. op een voor weinig geld verkrijgbaar, kartonnen schaaltje, bedekt met een papieren ,,kanten" kleedje, waarop de verschillende lekkernijen van tevoren worden gerangschikt. Voor een thé-complet kan bijvoorbeeld gekozen worden: een petit four, fijn boterkoekje, flik of chocolaadje, kaassoesje, rolletje bacon met augurk, zoute pinda's en een miniatuur croquet, een zgn. ,,babycroquetje".
Ter gelegenheid van een ondertrouw of huwelijk is het gewenst, de chocolaadjes door bruidssuikers te vervangen; voor een verloving zijn hartvormige petit fours, die men gemakkelijk van biscuitdeeg, wat jam en geschaafde amandelen kan maken, natuurlijk bijzonder geschikt. Het spreekt vanzelf, dat in al deze soorten zoetjes en zoutjes wijzigingen kunnen worden aangebracht; hoofdzaak is, dat elk hapje op zich ,,klein maar fijn" is.

RECEPTIE

Wie zo'n thé-complet te kostbaar vindt kan ook heel goed volstaan met b.v. alleen een petit four en een kaaskoekje. Wil men zich niet uitsluitend tot het schenken van thee bepalen (iets wat overigens heel goed kan, vooral wanneer er hoofdzakelijk damesgasten komen), dan gaat men daarna over tot het aanbieden van diverse dranken. Omdat verondersteld mag worden, dat de meeste aanwezigen pas des avonds de hoofdmaaltijd (warme maaltijd) gebruiken, schenkt men dan het liefst een apéritief, waartoe vooral vermouth, port en sherry moeten gerekend worden. Deze dranken kan men zowel voor dames als voor heren schenken, terwijl men de heren ook oude en jonge jenever en de dames, vooral op een warme zomerdag, ook een of andere bowl, een ijsdrank of een glas limonade, het liefst met een stukje ijs er in, kan offreren. Bovendien zullen aan heren, die geen alcohol gebruiken, bowl, een vruchtendrank of limonade, ook heel welkom zijn. Wie het geheel niet zo kostbaar wil maken, kan bij alle genoemde dranken het beste een of meer soorten „kleine zoutjes" (pinda's, palmiers, krakelingen enz.) geven. Men kan die dan het best op kleine schaaltjes, die onder het onmiddellijk bereik der gasten worden geplaatst, neerzetten, zodat ieder zichzelf kan bedienen. Voor degenen, die het wat luxueuzer willen aanleggen, zijn er begeleidende hapjes als: kleine, eenpersoons slaatjes, allerlei soorten sandwiches, toast met verschillende soorten hartig „beleg" (nieuwe haring!), crackers met kaas, enz.
Bij zoete dranken wordt iets zoets gegeven: een wafeltje bij limonade, een zachte eierbiscuit bij bowl. Een middagreceptie kan men hiermee als geëindigd beschouwen, iets anders is het met een

Avondje:

Omdat een feestelijke bijeenkomst 's avonds gewoonlijk niet tot enige uren beperkt blijft, spreekt het vanzelf, dat men hierbij een enigszins andere indeling dient te maken, vooral wanneer men de fuif tot na middernacht wil voortzetten. Evenals bij een receptie, kan men ook nu weer beginnen met het aanbieden van thee, waarbij liever niet een volledige thé-complet wordt gegeven: men bepale zich tot een enkel zoetigheidje (luxe koekje of petit four) en eventueel nog een bonbon of chocolaadje en één hartigheidje, b.v. een sandwich.
In tegenstelling tot een receptie, waar men andere dan bovengenoemde dranken schenkt, gaat nu de voorkeur uit naar een goed glas wijn, cognac of sterke likeur (Bénédictine b.v.) voor heren, terwijl men dames kan onthalen op diverse likeursoorten, advocaat, bowl, vruchtendranken en dergelijke.

OF AVONDJE

Bij een glas wijn — rode wijn althans — hoort iets warms in de vorm van een saucijzebroodje, nierbroodje, pasteitje, kroepoek, ragoûtschelpje of iets dergelijks, maar bij likeur is, behalve een warm gerechtje, ook iets kouds op z'n plaats. Bij de zoete dranken wordt hetzelfde gegeven als tijdens een „receptie". Na de borrel kan een kop koffie volgen, waarbij suikerklontjes, warme melk en room op een afzonderlijk blaadje gegeven worden. Hierbij is een of ander feestelijk gebak (taart, gevulde cake of iets dergelijks) heel geschikt.
Tot slot van de avond laat men koppen geurige bouillon, eventueel met een toastje of iets van dien aard, ronddienen, maar wie meer voor ijs voelt, kan tussen de diverse dranken en de koffie ook ijs geven. Wanneer er veel gebruik van bowl werd gemaakt, kan men het beste geen vruchten-ijs, maar gewoon vanille-ijs, eventueel met een warme chocoladesaus overgoten, kiezen.
Voor zover ze niet in het hoofdstuk hors d'oeuvres of tussengerechten worden genoemd, volgen hier nog enige recepten van diverse warme en koude hapjes, welke voor een receptie of avondje geschikt zijn.

150 gr ham of procureurspek, 2 middelmatig grote, gekookte aardappelen, 1½ beschuit, ½ ei, een mespuntje kerrie, wat zout, eiwit, paneermeel en frituurvet of slaolie.

GEPANEERDE HAMBALLETJES

Maak de aardappelen fijn, wanneer ze nog warm zijn, vermeng ze met de gehakte ham of het procureurspek, de gestampte beschuit, het ei, de kerrie en het zout en vorm er niet te grote balletjes van. Haal ze door paneermeel, eiwit en opnieuw door paneermeel en bak de balletjes in hete slaolie of frituurvet goudbruin. Dien ze, met een prikker er in gestoken, warm op.

150 à 200 gr gehakt, 2 beschuiten, 1 klein ei, 1 kleine, geraspte ui, een mespunt kerrie, wat zout, frituurvet.

PIKANTE VLEESBALLETJES

Maak het gehakt op de bekende wijze aan, maar voeg geraspte ui en kerrie toe, vorm er balletjes van en bak ze, in niet te heet frituurvet, goudbruin. Laat ze even uitlekken en dien ze op.

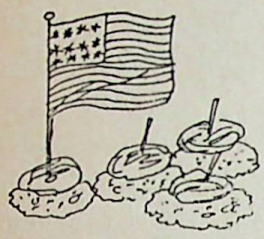
200 gr gehakt, ½ theelepel mosterd, ½ ei, 1 dessertlepel zeer fijn gehakte peterselie, desverkiezend een scheutje Worcester-

AMERIKAANSE GEHAKTKOEKJES

Maak het gehakt, als gewoon gehakt, met alle genoemde ingrediënten aan en vorm er kleine, ovaalvormige koekjes van ter grootte van een

saus of soya, 1 geraspte beschuit, wat kerrie en zout. Verder nog: plm. 1 ons gedroogde, geweekte pruimen, prikkers, boter.

walnoot. Bak de koekjes vlug in niet te hete boter, in plm. 10 minuten bruin en gaar. Laat intussen de geweekte pruimen, zonder het weekwater, op de damp van kokend water door en door warm worden, steek telkens een ontpitte hete pruim, met behulp van een prikker, op een gehaktkoekje en dien dit gerechtje warm op, bv. bij een borrel of kop koffie. Geef er, desverkiezend, kleine toastjes bij.



Voor plm. 30 stuks: een plak kaas van 150 gr en plm. 1 cm dikte, 2 plakken boterhamworst van plm. 1 cm dikte, samen plm. 150 gr, 5 à 6 augurkjes, zilveruitjes uit het zuur, houten prikkers.

„GERRITJES"

Snijd de kaas en de worst in blokjes en de augurken in tamelijk dikke plakjes. Rijg achtereenvolgens aan de prikkers: schijfje augurk, blokje kaas, blokje worst en zilveruitje. Zorg dat dit hapje koud wordt opgediend, bv. als onderdeel van een borrelgarnituur.

TOAST-VARIATIES

a. Bestrijk een paar toastjes dun met boter, leg op elk een dikke plak Berliner of Saksische leverworst, strooi er een mengsel op van fijn gehakt hard gekookt ei, fijn gehakte peterselie en leg aan een der smalle uiteinden een half, waaiervormig ingesneden en uitgelegd augurkje.

b. Bestrijk een paar toastjes met boter, die tot room geroerd is en naar smaak gemengd met wat pikante geraspte kaas en wat peper. Leg hierop twee zeer dunne schijfjes van een niet te grote ramenas en bedek ze in het midden met een opgerold schijfje rookvlees of procureurspek. Spuit, desverkiezend, langs de rand fijne puntjes van de kaasboter, die desgewenst, met een paar druppels rode kleurstof, rose gekleurd is.

c. Bestrijk een paar toastjes met boter, die tot room is geroerd en naar smaak met wat mosterd of mosterdpoeder en zeer fijn gehakte augurk is gemengd. Leg op elk toastje een plakje tongworst en garneer met ringen van hardgekookt eiwit. Maak de dooier met een vork fijn, vermeng hem met fijn gehakte peterselie of augurk en doe het mengsel in de eiwitringen. Garneer met twee dunne schijfjes rauwe wortel aan een der smalle uiteinden.

d. Bestrijk een paar toastjes met dikke mayonnaise en leg op elk een dun plakje van een selderijknol, die van tevoren geschild en in zijn geheel in wat water met zout in plm. ¼ uur gaar gekookt is. Garneer aan weerszijden met een in vieren gesneden knakworstje en in het midden met drie torentjes van gespoten mayonnaise, waarop een enkel fijn blaadje peterselie wordt gelegd. N.B.: De knakworstjes moeten tevoren gedurende 8 minuten in warm water liggen, dat tegen de kook aangehouden wordt, waarna men ze koud laat worden.

SANDWICHSCHOTEL

Vorm van dunne sneetjes casinobrood resp. rechthoekige, driehoekige en ronde sneetjes en steek, met behulp van een appelboor b.v., uit de helft van de ronde sneetjes een klein rondje. Besmeer en garneer de sandwiches als volgt:

a. Driehoekige sneetjes: vermeng tot room geroerde boter met wat geraspte kaas en mosterd naar smaak, smeer dit mengsel op de sneetjes, leg er een tweede sneetje of een dun sneetje bruin brood van dezelfde vorm bovenop en garneer met een plakje hard gekookt ei.

b. Rechthoekige sneetjes: vermeng tot room geroerde boter of mayonnaise met wat tomatenpuree en zeer fijn gehakte of geraspte ui, besmeer hiermee de sneetjes en garneer met twee sardines, twee zeer dunne streepjes rauwe wortel en een klein takje krulpeterselie of boerenkool.

c. Ronde sneetjes: vermeng de door een zeef fijngewreven dooier van een hard gekookt ei met 1 eetlepel gesmolten boter en een mespunt mosterd. Smeer dit mengsel op een niet uitgestoken rondje, strooi er het fijn gehakte eiwit op, dek af met een tweede sneetje (met gaatje), dat eveneens met eiboter is bestreken en plaats in het midden een puntje gekookte worst. Ofwel: bestrijk de rondjes met tot room geroerde boter, die met een tikje kerrie en gehakte ui is vermengd, leg hierop een mengsel van heel kleine blokjes kaas en roggebrood en spuit er een randje eiboter (zie boven) of kaasboter (zie toast-variaties) omheen. Garneer de schotel ten slotte met enkele toefjes peterselie.

DEENS SMÖRREBRÖD

Snijd van een casinobrood dunne sneetjes, laat ze rechthoekig of geef er de vorm van een vierkant aan en bestrijk ze met boter. Bedek de sneetjes brood royaal met:

1. Fijngemaakt, hard gekookt ei en kruiselings over elkaar gelegde

ontgrate ansjovisfilets, die tevoren enige tijd in water met een scheutje melk zijn gelegd om te ontzouten.
2. Gewassen garnalen, die goed zijn uitgelekt. Garneer de garnalen met een tikje mayonnaise, stukjes augurk (tomaat) en stukjes biet.
3. Haring, die schuin over het sneetje wordt gelegd. Garneer verder met eiboter. Hiervoor roert men wat boter tot room, vermengt die met mosterd en wat door een zeef gewreven eierdooier en spuit dit op het sneetje.
4. Plakjes hard gekookt ei, waar stukjes sardine en wat fijn gehakte peterselie omheen worden gelegd. Leg midden op het plakje ei een kappertje.
5. Een bergje leverpastei; garneer rondom met zeer fijn gesneden sla of dunsel.
6. Rolletjes cervelaatworst, welke in schuine richting over het sneetje worden gelegd. Bestrooi de overige ruimte met zeer fijn gehakte augurk.

„OPEN" SANDWICHES - GEGARNEERDE BROODJES

Laat een casinobrood 1 dag oud worden, snijd er de volgende dag zeer dunne plakjes van en steek hiervan, met behulp van uitsteekvormpjes, verschillende aardige figuren. Besmeer de sneetjes brood met boter, eiboter, ansjovisboter, kruidenboter of met een „Spread": zie hoofdstuk pikante sausen en beleg ze b.v. als volgt:
Leg op hartvormige sandwiches, die met boter bestreken zijn, een plakje tongworst, dat eveneens hartvormig is uitgestoken en garneer met een randje van fijngehakte augurkjes en een torentje van mayonnaise. Bestrijk rechthoekige sandwiches met kruidenboter, vul rolletjes, van plakjes procureurspek gemaakt, eveneens met kruidenboter en leg ze op de sneetjes. Garneer verder met fijngehakt, hardgekookt ei langs de kanten. Bedek de ruitvormige sandwiches, die met ansjovisboter bestreken zijn, dik met garnalen, bestrooi ze met peper en zout en garneer met een puntje hardgekookt ei en een zilveruitje. Smeer op de rondjes een laagje eiboter, strijk hierop een dikke laag leverpastei of pâté, leg in het midden een plakje hardgekookt ei en garneer rondom met kappertjes. Voor de diverse boters vermengt men tot room geroerde boter resp. met door een zeef gewreven hard gekookt ei, peper, zout en mosterd; met ansjovispasta uit een tube (vooral niet te veel gebruiken!); of met zeer fijn gehakte peterselie en/of geraspte knolselderij (kruidenboter).

WARME KAASBROODJES

Reken per persoon 2 à 3 reepjes brood. Snijd een niet te vers casinobrood in sneetjes, ontdoe ze van de korstjes en verdeel elk sneetje in twee helften. Neem verder voor 12 reepjes brood: 150 gr oude, pikante kaas, 50 gr gerookte ham of tong, 75 gr boter, 4 eetlepels bouillon (blokje!) of melk, wat zeer fijn gehakt selderijgroen, wat selderijzout, een beetje Cayennepeper, boter of frituurvet om te bakken. Bak de sneetjes brood in de hete boter of het frituurvet goudbruin. Voeg de geraspte kaas bij de gesmolten boter, roer er tevens het in stukjes gesneden vlees doorheen, laat de kaas smelten, voeg bouillon of melk, selderij en specerijen toe en smeer het mengsel vlug op de warm gehouden broodjes. Dien ze onmiddellijk op, daar de kaas anders taai en niet smakelijk wordt.

KAASDOMINO'S

Sneetjes roggebrood; roomkaas of smeerkaas ofwel tot room geroerde boter, waardoor zoveel geraspte, pikante kaas en wat peper of paprika is geroerd, dat een goed smakend mengsel is verkregen. Besmeer de sneetjes brood met een laagje kaas, dat minstens 1½ × zo dik is als het brood zelf, leg er een tweede sneetje bovenop, besmeer dit weer met kaas en leg hierop een derde sneetje. Verdeel de sneetjes in mooie gelijke blokjes.

KAASTRUFFELS

Roer de boter tot room, roer er fijn geraspte kaas, mosterd, smaakje en wat door een zeef gewreven eierdooier doorheen en vorm van de massa balletjes. Laat deze balletjes op een koele plaats stijf worden en wentel ze daarna door een mengsel van zeer fijn gehakte peterselie en geraspte kaas.

KAASBLOKJES

Snijd een rechthoekig stuk fijne, jonge kaas in mooie gelijke blokjes en leg ze b.v. in een der vakjes van een hors d'oeuvreschotel.

KAASTOASTJES

Bestrijk kleine, kant en klaar gekochte, vierkante toastjes met een dikke laag kaasragoût (zie recept van kaasschelpjes) en plaats ze, dicht naast elkaar, op een bakblik. Schuif het blik in een hete oven en laat de ragoût vlug bruin worden. Men kan de toastjes ook met koude ragoût bestrijken, hetgeen ook heel smakelijk is.

KAASSOESJES

Knip kleine, kant en kla
opzij in het midden, op
zoete, stijfgeklopte slagroo
kaas, dat een goed smake
kaascrème kan men eventue
plaats van soesjes kan men
geven.

1 ons zoute palmiers of andere kaaskoekjes, 1/8 l slagroom, 50 gr geraspte, pikante oude kaas, een beetje peper, Cayennepeper of paprika.

GEVULDE

Klop de sla
geraspte kaas
een vrij dikke
veerde palmie
leg er een twee

SLAATJES IN PETIT-FOUR-CAISSES

Maak een fijn slaatje bv. van zalm u
aardappel en dunne plakjes gare wortel v
bedek het met mayonnaise of slasaus, ga
en zorg dat de slaatjes goed koud zijn, w

4 puntbroodjes, plm. 200 gr koud, gemalen vlees, 2 koude aardappelen, 1 zure appel, een stukje ui, een paar augurkjes, zilveruitjes, hard gekookt ei, mayonnaise of slasaus, peterselie.

GELUKSSCHUITJES

Hol de broodjes uit en
vlees, de fijn gemaakte a
en de fijn gehakte augurk
slasaus doorheen, vul er d
met mayonnaise, zilverui
kookt ei.

CONFETTISLAATJES

Gebruik hetzelfde mengsel als voor het vulsel
maar neem gekookte worst in plaats van vlees en
en stukjes gare selderijknol in plaats van aardappe
met een randje veldsla en een puntje worst.

B. FEESTELIJKE KOFFIETAFEL

INLEIDING:

Behalve de mogelijkheden van een receptie of a
dejeuner dinatoire, diner of souper (zie hiervoor
is er nog een andere manier om zijn gasten te o

ekochte soesjes voor een klein gedeelte,
n spuit er met een glad spuitje onge-
ermengd met zoveel pikante, geraspte
mengsel verkregen is, in. Aan deze
og wat peper en zout toevoegen. In
kant en klaar gekocht kaaskoekjes

MIERS

om stijf en vermeng hem met de
met peper of paprika. Leg telkens
ag van het mengsel op de gehal-
of op andere kleine zoute koekjes,
koekje bovenop.

blik, met wat koude blokjes
rmengd, leg het in de caisses,
eer met een takje peterselie
nneer ze worden opgediend.

maak een mengsel van het
ardappelen, de appel en ui
ss. Meng er mayonnaise of
broodjes mee en garneer
s, peterselie en hard ge-

de gelukssch**uitjes**,
perwten; wor**teltjes**
en appel. Gar**neer**

je, een lunch,

uitgebreide koffietafel. Aan deze koffietafel kan zulk een cachet worden gegeven, dat een warme maaltijd ternauwernood mist zal worden.

Zoals de naam reeds aanduidt, blijft brood in combinatie met het hoofdbestanddeel van deze maaltijd.

Als belegging van dat brood — in de meest uitgebreide zin, namelijk fijn witte- en krentenbrood, luxe broodjes en kadetjes, bruin brood eventueel ook roggebrood — kunnen allerlei vleeswaren worden gekozen, waarbij niet alleen op de smaak, maar ook op de kleur die gelet te worden. Wanneer alle vleeswaren nl., op een of meerder grote schotels (afhankelijk van het aantal gasten) worden gerangschikt, kan men alleen maar een kleurrijk, fris en fleurig geheel verkrijgen, wanneer men, bij de keuze van die vleeswaren zèlf, op de „tinten" van het vlees let.

Wie er prijs op stelt, kan, behalve al die soorten vlees, ook nog enige schaaltjes met gesneden kaas, zonder korstjes, op tafel plaatsen en tevens een goede jamsoort, echter geen andere zoetigheden. Aan dit „brood met vlees" kan een warm hapje, ook wel een kop bouillon of soep en daarna een warm hapje voorafgaan. Tot slot van de maaltijd kan wat fruit of een vruchtenslaatje worden opgediend of ijs ofwel een combinatie van beide en, wanneer het geheel bizonder feestelijk moet zijn, ook nog een of ander feestgebak. Als warme hapjes kunnen in aanmerking komen: diverse soorten schelpjes of soufflé's (ragoûtschelpje, macaroni- of garnalenschelpje, koninginnesoufflé, ham- en/of kaassoufflé en dergelijke), een croquet (kalfsvlees-, garnalen-, kaascroquetten), een broodje, hambroodje, gevuld broodje, saucijze- of ragoûtbroodje enz. In de zomer kunnen diverse slaatjes deze warme hapjes vervangen, terwijl desnoods ook warme gerechten van rijst of macaroni, vergezeld van iets pikants, in grote vuurvaste schotels kunnen worden opgediend. Hier volgen nog enige voorbeelden van koude vleesschotels.

VLEESSCHOTEL VARIÉ

Verdeel een grote vleesschotel met behulp van partjes of schijfjes hard gekookt ei, takjes peterselie en dergelijke, in drie of vier gelijke vakken. Strooi over die partjes ei afwisselend wat paprikapoeder en fijn gehakte peterselie. Leg in de vakjes achtereenvolgens: schijfjes koude ossenhaas of ossentong, schijfjes salami of plockworst, plakken koude, gelardeerde kalfslever en schijfjes procureurspek. Garneer de schotel langs de beide lengtezijden met slaharten (het binnenste van een kropje

sla) en plaats in elk slahart een klein, gehalveerd tomaatje met de bolle kant naar boven. Spuit op elke tomaat kleine puntjes mayonnaise en zorg er voor, dat de schotel koud op tafel komt.

WESTLANDSE KOFFIETAFEL SCHOTEL

Rangschik op een grote vleesschotel naast elkaar: plakken dun gesneden rosbief waarop zilveruitjes zijn gelegd; schijven kalfslever of, voor degenen die het voordeliger willen aanleggen, schijven Haagse leverworst, hier en daar met een kappertje gegarneerd; schijven gekookte worst of cervelaatworst, versierd met kleine toefjes krulpeterselie, en schijven dun gesneden varkens- of kalfsfricandeau, gegarneerd met wat verdund bruin van jus, die met gelatine (1 blaadje per dl jus) is stijf gemaakt en daarna is fijngehakt. Leg aan de smalle kanten van de schotel augurkjes uit het zuur, die in een schijfje ham zijn gewikkeld en garneer ten slotte een rand aan de lengtezijde afwisselend met kleine, hele tomaten, die tot op het kroontje in 6-8 schijfjes zijn ingesneden en waartussen een toefje peterselie wordt gestoken, en met ,,bloemetjes'' van hard gekookt ei en een radijsje met een beetje groen er aan, welke op malse slablaadjes worden gelegd.

KOUDE GEHAKTSCHOTEL MET REMOULADESAUS

Leg niet te dun gesneden schijven van kalfs- of gemengd gehakt, dat met truffels of ui en kerrie aangemaakt, desverkiezend met een scheutje Madeira vermengd en daarna gebraden en koud geworden is, op een grote schotel. Bedek het gehakt zig-zagsgewijze met remouladesaus (zie hoofdstuk pikante sausen). Leg aan de breedtezijden van de schotel een flinke toef fris gewassen peterselie of kervel of, in de wintermaanden, een toefje boerenkool, en garneer de lengtezijden afwisselend met waaieraugurkjes (de augurkjes bij de punt insnijden tot bijna aan het gedeelte waar het steeltje heeft gezeten en daarna de ,,blaadjes'' waaiervormig uitleggen), tomaten-paddestoeltjes en rolletjes ansjovis. Leg de ansjovis voor het maken van deze rolletjes eerst enige uren in zout water, waaraan een scheutje melk is toegevoegd, verwijder de staartjes en de graten, haal de helften van elkaar en rol ze op.

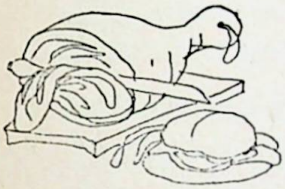
HARTIGE HAPJES

100 gr kalfslever, boter, 1 kleine ui, 1 zachtzure appel, 4 dunne sneetjes casinobrood, peper en zout, krulpeterselie.

LEVERBROODJE

Boor en schil de appel, snijd hem in vrij dikke schijven en bak hem in wat boter gaar. Roer door zoveel boter als voor het besmeren van 4 sneetjes

4 dunne schijven ham of koud vlees (bv. varkens- of kalfsfricandeau), boter, 4 dunne sneetjes casinobrood, wat piccalilli, wat sla, 1 tomaat.



100 à 150 gr garnalen, 1 tomaat, 1 hard gekookt ei, 4 dunne sneetjes casinobrood, 4 zilveruitjes uit het zuur, peper en zout, slasaus.

2 (nieuwe) zoute haringen, 4 kleine augurkjes uit het zuur, boter, 1 hard gekookt ei, peper, zout, 1 theelepel mosterd, 4 sneetjes casinobrood.

brood nodig is, de geraspte ui en bestrijk hiermee de sneetjes. Beleg ze daarna met de in dunne schijfjes gesneden lever en wel zó, dat de lever royaal naar alle kanten over het brood uitsteekt, leg er de gebakken appelschijf op en garneer met een toefje krulpeterselie. Strooi over de lever desverkiezend wat peper en zout of geef ze er afzonderlijk bij.

HAM- OF VLEESBROODJE

Besmeer de sneetjes met boter, strijk er ook wat van de saus van de piccalilli over en leg er dan enige zo goed mogelijk uitgelekte slablaadjes op. Bedek deze met de ham of het vlees, maar zorg er voor dat langs alle randen een klein gedeelte van de sla uitsteekt. Leg in het midden en op de vier hoeken van de sneetjes wat piccalilli en garneer met dunne reepjes tomaat tussen de piccalilli.

GARNALENBROODJE

Bestrijk de sneetjes brood met boter waardoor wat slasaus is gemengd. Leg er een flinke hoeveelheid garnalen op, maar laat de randen vrij. Bedek de randen met gehalveerde schijfjes tomaat en bestrooi alles met zout en peper. Garneer de broodjes verder met puntjes hard gekookt ei en een zilveruitje.

HARINGBROODJE

Pel het ei en wrijf het door een fijne zeef. Roer de boter (zoveel als voor het besmeren van 4 sneetjes brood nodig is) tot room en vermeng de room met het ei. Voeg peper, zout en mosterd naar smaak toe en strijk de massa dik op de sneetjes brood uit, maar houd een beetje voor garnering achter. Beleg de sneetjes daarna met de in reepjes verdeelde haring, waarvan de graat verwijderd is. Garneer de beide smalle kanten

bokkingen
in kleine
nmer met
rkjes fijn.
urkjes met
. Besmeer
ze met
reepjes in
driehoeken
a. Garneer
se of dikke

iersnijder !)
n vermeng
en gehakte
oodjes uit,
sgewijze op
at zout en
een schijfje
s peterselie
s gestreken

r het klaa
ik, daar

ak Berline
fijngehak
en legaa
n en uit

HARTIGE HAPJES

PIKANTE SOESJES (kaassoesjes, ansjovissoesjes enz.)

Zie: bereiding van soezen en soesjes met pikante vulsels.

ZOUTE AMANDELEN

Breng de amandelen met zoveel water dat ze juist onderstaan aan de kook, doe ze in een zeef en verwijder de bruine vliesjes. Droog ze goed af en laat ze in zoveel slaolie dat ze juist onder liggen, langzaam lichtbruin en croquant bakken, onder telkens omscheppen. Bestrooi ze met tafelzout en wrijf ze tussen grauw papier tot ze „vetvrij" zijn.

ZOUTE PINDA'S

Pel de ongebrande pinda's en kook ze als in het recept voor amandelen werd aangegeven. Verwijder de bruine vliesjes en handel verder als voor het bakken van amandelen werd aangegeven.

BORRELGARNITUUR

Voorbeeld 1: zoute amandelen, gevulde palmiers, „Gerritjes", gebakken kroepoek, bitterballen.

Voorbeeld 2: kaasblokjes, kleine nierbroodjes, zoute pinda's, kleine toastjes met leverworst.

Voorbeeld 3: zoute stengels, kaasbitterballen, hamsoesjes, zoute amandelen, gebakken kroepoek.

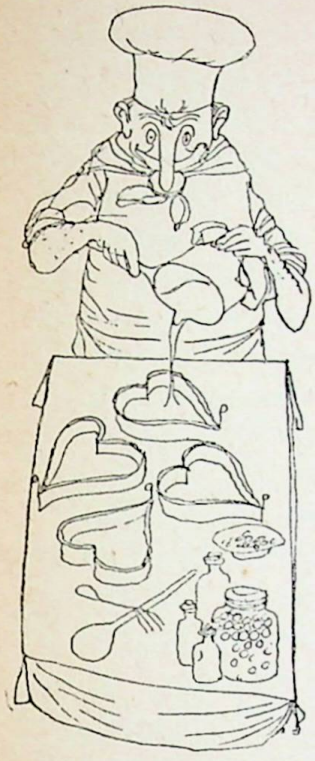
Op deze wijze kunnen verschillende combinaties worden gemaakt, waarbij echter bij voorkeur steeds een of andere soort noten wordt gebruikt.

SNOEPERIJEN

200 gr suiker, 4 eetlepels water, melk, koffiemelk of koffieroom, essence.

BORSTPLAAT

Doe de suiker in een gaaf steelpannetje en roer ze met de vloeistof dooreen. Laat dit mengsel op het vuur zó lang inkoken, tot een druppel van de lepel vallend, iets terugtrekt (ook de suikermassa laat nu van de wand van het pannetje



wat los en trekt „blaasjes" langs de wand). Neem het pannetje van het vuur, roer zó lang (de massa langs de wand goed met de houten lepel er afhalend en met de overige massa vermengend) tot het mengsel stijf begint te worden en nog juist vloeibaar is (borstplaat met water gemaakt wordt bovendien ondoorschijnend) en giet het dan vlug in de borstplaatvormen, die tevoren enige tijd in koud water hebben gestaan en op een met koud water bestreken aanrecht of op boterhampapier zijn geplaatst. Schuif de vormen, na plm. 5 minuten, voorzichtig over het papier of de aanrecht om te zien of de suikermassa al voldoende stijf is en plaats ze op hun kant. Laat ook de onderkant droog worden en verwijder dan de vormen.

200 gr suiker, 3 à 4 theelepels cacaopoeder, 4 eetlepels water, melk, koffiemelk of koffieroom.

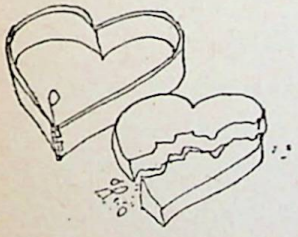
CHOCOLADEBORSTPLAAT

Roer suiker en cacaopoeder droog door elkaar en handel verder volgens bovenstaand recept.

200 gr suiker, 4 eetlepels koffie-extract of 1 eetlepel zeer sterk koffie-extract en 3 eetlepels melk, koffiemelk of koffieroom.

KOFFIEBORSTPLAAT

Bereid deze borstplaat, zoals boven werd beschreven en gebruik het extract in plaats van water of voeg het sterke extract tegelijk met de melk toe.



250 gr amandelen, 250 tot 400 gr poedersuiker, 1 à 1½ eiwit, wat rozenwater, laurierkerswater of oranjebloesemwater.

BORSTPLAAT MET HAZELNOTEN, VRUCHTJES OF AMANDELEN

Reken 200 gr suiker en 50 gr gepelde noten of vruchten. Hak de vruchten of noten fijn en voeg ze, onmiddellijk na het inkoken, roerende toe.

MARSEPEIN

Breng de amandelen met zoveel koud water dat ze juist onderstaan, aan de kook, giet het water af, pel ze en droog ze. Maal ze in een amandel-

molen, vermeng ze met de gezeefde poedersuiker, het eiwit en het smaakje en maal de massa nog een of twee keer in de molen, zodat ze heel fijn is. Kneed het mengsel goed door elkaar en zet het afgedekt op een koele plaats zodat het wat uitdroogt en de smaken beter op elkaar kunnen inwerken. Vorm nu figuren van het marsepein, b.v. aardappeltjes, worteltjes of elk willekeurig ander figuur. Maak met een houten prikker of luciferstokje „pitjes" in de aardappeltjes en rol ze door fijne cacaopoeder of kaneel. Vermeng, voor worteltjes of andere figuren, het marsepein-„deeg" met een paar druppels giftvrije plantaardige kleurstof (bij de drogist verkrijgbaar) of laat de figuren van binnen wit en verf ze alleen aan de buitenkant met de kleurstof. Ook kan wat cacaopoeder door de massa gekneed worden.

WORST VAN MARSEPEIN

Maak van een gedeelte van het marsepein, dat met rode kleurstof of cacaopoeder resp. rose of bruin gekleurd is, rolletjes in de gewenste dikte. Maak ook enige witte rolletjes en leg al die rolletjes stevig naast elkaar op een rechthoekig stukje uitgerolde marsepein. Rol dit stukje stevig om de rolletjes heen en snijd de aldus verkregen worst recht of schuin bij.

„LUXE KOEKJES" VAN MARSEPEIN

a. Kleur een gedeelte van het marsepein bruin of rose (zie boven) en rol elk deel afzonderlijk vrij dun uit. Steek er met een klein gekarteld uitsteekvormpje koekjes van, spuit op de helft wat slagroom, die met basterdsuiker en vanillesuiker of enige druppels marasquin is stijfgeklopt en plaats er een tweede koekje op. Spuit desverkiezend, bovenop, nog een „nopje" slagroom of garneer met een noot of halve amandel, die tevoren in

het koekje moet worden gedrukt. Het is ook heel aardig om wit-en-rose of bruine koekjes met slagroom er tussen, op elkaar te plaatsen.
b. Snijd van marsepein kleine rechthoekige lapjes, rol ze om een stokje, bestrijk de bovenkant heel dun met rauw eiwit en rol de koekjes door de suiker. Spuit er stijfgeklopte slagroom in, die er aan weerszijden als een torentje moet uitsteken.
c. Geef aan bruin gekleurde marsepein (zie boven) de vorm van walnoten, maak in het midden een deukje en druk hierin een halve walnoot.
d. Maak van bruin gekleurde marsepein balletjes, geef in het midden een deukje en strooi er lichtgekleurde muisjes in (vogelnestjes).

150 gr suiker, 150 gr pinda's (ook door amandelen te vervangen), een mespuntje boter.

PINDA-ROTSJES

Brand de suiker tot caramel (zie recept caramelvla). Voeg de gehakte pinda's (of amandelen) toe en neem de pan van het vuur. Giet de massa zo vlug mogelijk op een met boter bestreken bakblik uit, druk haar met een citroen gelijkmatig uit en snijd er, wanneer het mengsel wat opgestijfd, maar nog niet koud is, met een warm mes gelijke blokjes van.

300 gr suiker, 100 gr gepelde pinda's, een mespunt boter.

NOGALETTERS

Handel zoals in het vorige recept werd aangegeven en snijd de uitgegoten massa vlug in repen ter breedte van plm. 5 cm. Maak hier rolletjes van en geef er elke gewenste lettervorm aan.

5 repen pure chocolade, 50 gr boter, 1 eetlepel melk, 30 gr poedersuiker, desverkiezend wat rum of rumessence, cacaopoeder.

CHOCOLADETRUFFELS

Laat de in stukken gebroken chocolade met de melk op de damp van kokend water bijna smelten. Roer er, van het vuur, de boter en het smaakje door. Laat het mengsel roerende afkoelen, vorm er met 2 theelepels onregelmatige balletjes van en wentel ze door cacaopoeder.

SNOEPERIJEN

100 gr vlugkokende havermout, 125 gr poedersuiker, 150 gr boter, 2 eetlepels cacaopoeder.

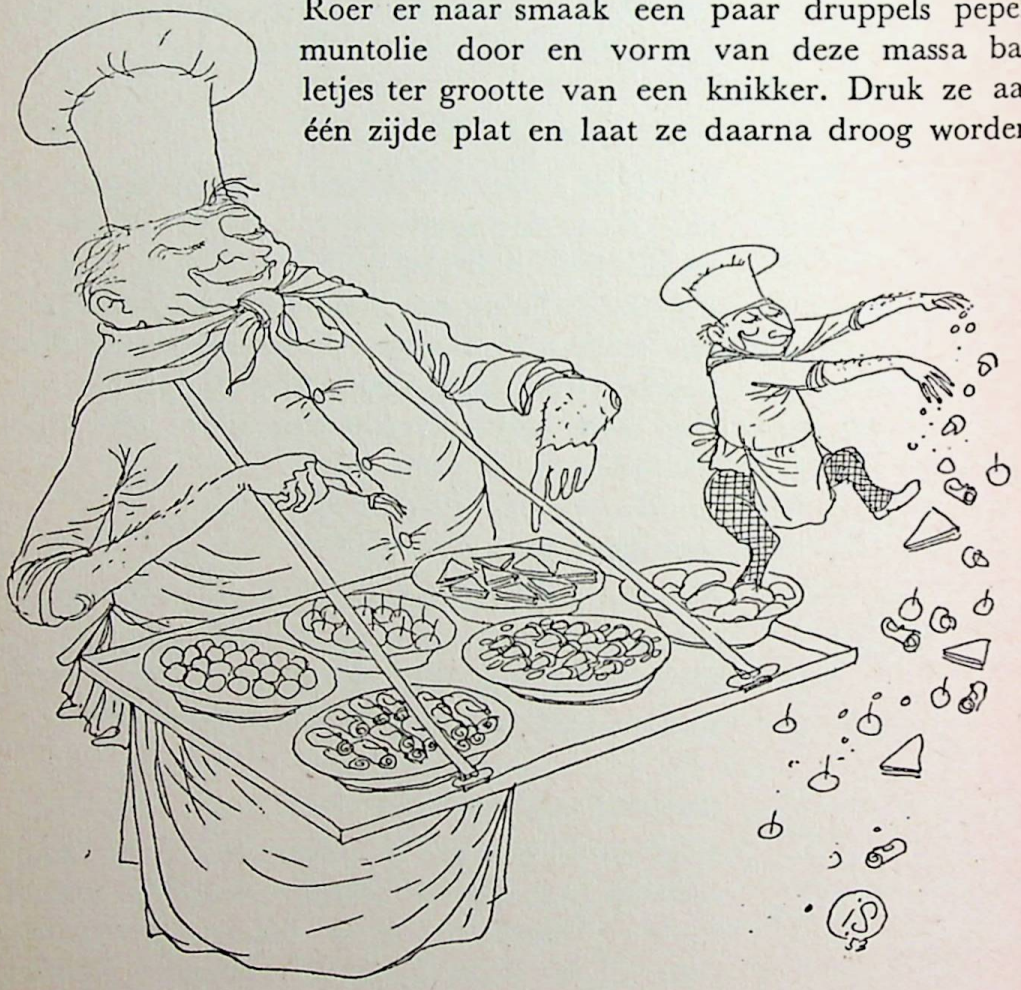
HAVERMOUTTRUFFELS

Maak de havermout met een deegrol fijn of maal ze in een amandelmolen. Vermeng ze met de gezeefde poedersuiker. Roer de boter in een verwarmde kom tot room, roer er de havermout en cacaopoeder door en vorm van deze massa balletjes. Rol de balletjes door cacaopoeder en laat ze op een koele plaats hard worden.

200 gr poedersuiker, 1 klein eiwit, pepermuntolie.

MINT BUBBLES

Voeg het losgeklopte, maar niet schuimige eiwit roerende aan de gezeefde poedersuiker toe. Roer er naar smaak een paar druppels pepermuntolie door en vorm van deze massa balletjes ter grootte van een knikker. Druk ze aan één zijde plat en laat ze daarna droog worden.



INMAAK

Bezitters van een grote moestuin weten uit ondervinding, dat het onmogelijk is, de overvloed van groenten, die gedurende het seizoen worden geoogst, onmiddellijk voor de consumptie te gebruiken. Een groot gedeelte van dit kostelijke voedsel zou verloren gaan, als er geen ijverige vrouwenhanden waren, die overtollige zelfgekweekte groenten inmaken en reserveren voor het jaargetijde, waarin vrijwel geen groenten verkrijgbaar zijn.

Vele huisvrouwen, die met veel moeite en zorg de groentenvoorziening voor de winter hebben voorbereid, komen bij het openen van flessen en potten echter tot de ontdekking, dat de inmaak bedorven is. Dit moet dan voornamelijk worden geweten aan verkeerde bemesting van de grond, waarin de groenten zijn gezaaid. Groenten, die met veel stikstofhoudende mest gekweekt zijn, blijken steeds minder goed houdbaar te zijn. Ook zorgvuldig steriliseren kan bederf niet voorkomen, omdat ondeskundig gemeste groenten schadelijke stoffen bevatten, die ze week en zuur en daardoor onsmakelijk maken.

Deze schadelijke stoffen doen wel drie jaar lang hun kwade invloed gelden. Gier, kippenmest, duivenmest en chili zijn ongeschikt voor de bemesting. Varkensmest is echter uitstekend en ook oude, verteerde koemest is goed bruikbaar.

Wie voor de inmaak aangewezen is op het kopen van groenten, zal in vele gevallen worden teleurgesteld. Dit is de samenstelster van dit kookboek, in vele jaren practijk, uit mededelingen van vele teleurgestelde huisvrouwen maar al te duidelijk gebleken.

WAT MOET MEN DOEN VOOR HET WELSLAGEN VAN DE INMAAK?

Steriliseren betekent, „steriel maken" ofwel bacterievrij maken, m.a.w. alle bacteriën, die de inmaak kunnen bederven, worden geweerd en daarom:

INMAAK

1. Zorg voor een frisse, zindelijke omgeving, voor schone handen en kleding.

2. Maak de inmaakglazen, ook al zijn ze een vorig jaar brandschoon weggezet, met heet sodawater schoon, spoel ze met warm water na en zet ze, omgekeerd, op een schone theedoek. Doe zo ook met de deksels der glazen. Spoel de glazen, waarin groenten gesteriliseerd worden, die gemakkelijk bederven, met water, waarin enige kristallen wijnsteenzuur zijn opgelost, om.

3. Kook de gummiringen gedurende plm. 10 minuten uit (gebruikte gummiringen eerst uitgerekt tegen het licht houden!) en laat ze in een pannetje met water, afgedekt, staan tot aan het gebruik.

4. Maak de inmaakketel, eventueel de wasketel of welke grote ketel of pan ook gebruikt wordt, eveneens met sodawater schoon en spoel ze enige keren met warm water na. Gebruik, bij gebrek aan een houder waarop de flessen geplaatst worden, een rooster, treefje of houten plankje ofwel een stel dubbel gevouwen oude doeken, die op de bodem van de ketel worden gelegd, om het springen van de glazen te voorkomen.

5. Kijk elk inmaakglas en deksel, stuk voor stuk zorgvuldig na: zelfs het kleinste scherfje glas, dat ontbreekt, kan het opengaan van de glazen ten gevolge hebben, omdat er lucht kan toetreden.

6. Gebruik bij de inmaak van vruchten een thermometer, daar het fruit anders bij te hoge verhitting gemakkelijk stuk gaat. Bij de inmaak van groenten is het gebruik van een thermometer niet noodzakelijk, omdat men het water dan altijd op kooktemperatuur moet brengen.

7. Zorg voor kersverse groenten of vruchten, zo mogelijk in de morgenuren geplukt. Verwerk een en ander zo spoedig mogelijk.

WELKE GROENTEN KUNNEN GESTERILISEERD WORDEN?

Alle soorten groenten zijn voor de inmaak geschikt, mits de bemesting aan alle voorwaarden heeft voldaan. Daar dit, vooral voor bloemkool, meestal niet het geval zal zijn, kan men deze groenten beter niet steriliseren: wil men er toch toe overgaan, dan is het noodzakelijk, dat de inhoud der flessen tussen de 24 en 48 uur, nadat ze de eerste keer gesteriliseerd is, nog eens gedurende plm. 3 kwartier, wordt gekookt. Hetzelfde geldt ook voor doperwten, verse capucijners, spinazie en andijvie, groenten dus, die niet zo gemakkelijk gesteriliseerd kunnen worden. Op grond van de nieuwste vindingen wordt zelfs aangeraden, *alle groenten twee keer* te steriliseren, met het oog op vergiftiging door de

botulinusbacillen. Ook voor alle andere inmaak, behalve voor vruchten, geldt hetzelfde.
Bij het opnieuw steriliseren behoeven de flessen niet te worden open gemaakt, uitgezonderd wanneer er onder het koken te veel vocht verdampt mocht zijn, zodat de inhoud van de flessen nagenoeg droog zou komen te staan.
Door het opnieuw steriliseren krijgen de zgn. „sporen", die zich eventueel in de flessen bevinden, geen kans om zich tot schadelijke bacteriën, die het zuur worden en de dikwijls voorkomende ammoniaklucht veroorzaken (denk ook aan het beruchte witte laagje onder in de fles!) te ontwikkelen.

HOE WORDEN DE GLAZEN GEVULD EN GESLOTEN?

Nadat de kersverse, goed gewassen groenten even zijn voorgekookt (sterk slinkende groenten plm. 7 minuten — andere plm. 3-5 minuten, naar gelang van hun dikte,) worden ze met een schone lepel, die gemakkelijk in de opening van de flessen gebracht kan worden, in de inmaakglazen gedaan, tot plm. 2 cm onder de rand. Daarna vult men bij met het kookvocht van de groenten of met warm water en wel zo, dat de groente net onder het vocht staat.
Vervolgens maakt men de rand van de fles goed nat, legt er een goed passende, uitgekookte, natte gummiring op (de ring kan beter iets te klein dan te groot zijn!) en plaatst hierop het gave, natte deksel.
Dan wordt de fles met een beugel of klem niet te stijf afgesloten, waarna men ze op de houder plaatst. Aan deze houder kunnen de flessen ook nog weer door middel van een bepaald soort haken, die niet te vast op de beugels mogen gedrukt worden, verbonden worden, doch nodig is dit niet.

HET STERILISEREN VAN GROENTEN

Nadat de houder in de ketel is gezet, giet men de ketel zó vol met koud water of water, dat geen hogere temperatuur heeft dan de inhoud van de flessen, dat de flessen nog juist even met de rand boven het water uit staan.
De ketel wordt nu op de daartoe bestemde warmtebron geplaatst en het water aan de kook gebracht. *De steriliseertijd gaat in op het ogenblik dat het water kookt.*
Deze tijd is voor alle groenten ½ uur langer dan hun normale kooktijd, hetgeen dus in de praktijk neerkomt op 1 uur en voor heel jonge

groenten, die vlug gaar zijn, op 3 kwartier (spinazie, postelein, snijbiet), mits de flessen echter helemaal tot aan de rand in het water staan. Staan zij slechts gedeeltelijk onder water dan moet deze tijd met ½ uur verlengd worden en wordt dus 1½ uur steriliseertijd genomen.

HET STERILISEREN VAN VLEES

Ofschoon steriliseren van rauw vlees hier en daar wel in praktijk wordt gebracht en dikwijls ook wel met succes, is het risico, hieraan verbonden, zo groot, dat deze methode beslist moet worden ontraden. Veel beter is het dan ook het vlees, dat gesteriliseerd moet worden, eerst plm. 20 minuten te braden — lapjes plm. 10 minuten — en het daarna met de jus, die in het geheel niet of met weinig water is verdund, in de flessen te doen.

De flessen worden op dezelfde wijze gesloten als aangegeven voor het steriliseren van groenten en de inhoud wordt gedurende 1½ uur voor vlees zonder been en 2 uur voor vlees met been, bij een gewicht van ten hoogste 1 kg, gesteriliseerd. Voor vlees geldt hetzelfde als voor groenten, nl. dat het zeer gewenst is om het binnen twee dagen opnieuw gedurende 3 kwartier te steriliseren. N.B.: Bij het steriliseren van vlees moet er nauwkeurig op toegezien worden, dat zich geen vet op de gummiringen bevindt, hetgeen het opengaan der flessen kan veroorzaken.

HET STERILISEREN VAN GROENTEN EN VLEES IN DE GASOVEN OF ELECTRISCHE OVEN

Het is mogelijk in een gasoven of electrische oven te steriliseren, maar men neme hierbij de volgende punten in acht.

1. Gebruik steeds flessen met dezelfde inhoudsmaat.
2. Plaats de flessen op de rooster van de oven en plaats een bakje met water in de oven om al te veel uitdrogen van de gummiringen te voorkomen.
3. Zorg dat de rooster zo dicht mogelijk op de bodem van de oven ligt.
4. Plaats de flessen steeds in een koude oven en steek dan pas de gasoven aan of schakel de electrische oven in, zodat de flesseninhoud langzaam op temperatuur wordt gebracht.
5. Reken voor steriliseren in een gasoven dezelfde tijd als voor „bovenop", vanaf het ogenblik, dat de hele inhoud van de fles kookt, hetgeen te zien is aan het opstijgen van luchtbellen door de gehele inhoud van de fles.
6. Stel een electrische oven als volgt in: plm. 15 minuten boven- en

onderverwarming vol; plm. 45 minuten alleen onderverwarming vol; plm 45 minuten boven- en onderverwarming schakelstand 1; ten slotte 15 minuten stroomloos.

HET AFKOELEN VAN DE FLESSEN EN HET BEWAREN VAN DE INMAAK

Het is van belang, dat de inhoud van de flessen zo spoedig mogelijk wordt afgekoeld (schadelijke bacteriën ontwikkelen zich gemakkelijker in een warme omgeving!) en daarom plaatst men de flessen nadat de steriliseer- of pasteuriseertijd (zie hierna voor vruchten enz.) is verstreken, in een koele omgeving, afgedekt met een doek, die echter, wanneer de flessen wat lauw beginnen aan te voelen, verwijderd wordt. De inmaak wordt daarna bij voorkeur in een kelder, die goed droog moet zijn, bewaard. Ook een kelderkast of andere koele omgeving is geschikt. In het donker bewaren is bovendien het beste (bacteriën ontwikkelen zich snel in vocht, warmte (zonlicht!). Daarom hangt men voor een rij inmaakglazen waar nog te veel licht bij kan komen wel eens een donkergroen katoenen gordijntje.
Behalve voor gesteriliseerde groenten en vlees, geldt dit voorschrift ook voor vruchten, vruchtensappen enz., waarvoor hier aanwijzigingen en recepten volgen.

PASTEURISEREN VAN VRUCHTEN

Pasteuriseren, ofwel verhitten beneden 100° C, is voor het conserveren van vruchten in glazen noodzakelijk, omdat ze door steriliseren, d.i. verhitten tot het kookpunt, bijna altijd zouden stuk koken, hetgeen natuurlijk niet de bedoeling kan zijn, tenzij men de vruchten als moes wil gebruiken.
Evenals bij het steriliseren moeten ook hier alle voorzorgsmaatregelen ten opzichte van de hygiëne, dus het nazien en schoonmaken van de flessen en gummiringen, in acht genomen worden. Ook de deugdelijkheid van het artikel is van groot gewicht en daarom moet minder vers fruit of fruit met verrotte of aangestoken plekjes nooit voor de inmaak worden gebruikt.
Met de wijze van bemesting der vruchten behoeft men geen rekening te houden en vele huisvrouwen, die het niet lonend achten om groenten in te maken, zullen zich daarom met des te meer gerustheid aan het inmaken van vruchten wijden, vooral omdat het altijd prettig is, met het oog op eventuele gasten of zieken, over een eigen voorraadje te kunnen beschikken.

INMAAK

Voor het pasteuriseren van vruchten kan men twee methodes toepassen, nl.:
1. het pasteuriseren met suikerwater;
2. het pasteuriseren op eigen sap.

HET PASTEURISEREN MET SUIKERWATER

Soort vruchten	Hoeveelheid suiker per dl water	Tijd pasteuriseren
rabarber (compote)	100 g	15 min. –75° C.
aardbeien	50 g	20 min. –75° C.
frambozen	50 g	15 à 20 min. –75° C.
kersen	50 g	30 min. –80° C.
zwarte bessen (rode ongeschikt)	80 g	20 min. –75° C.
half rijpe kruisbessen (rijpe ongeschikt)	90 g	25 min. –75° C.
zachte, zoete pruimen	50 à 75 g	25 min. –75° C.
abrikozen, perziken	50 à 75 g	30 min. –75° C.
bramen	90 g	15 min. –75° C.
kwetsen	80 g	30 min. –90° C.
handperen (zachte)	45 g	30 min. –90° C.
handperen (harde)	50 g	45 min. –90° C.
stoofperen (1 u. voorkoken)	75 g	55 min. –90° C.
appelmoes	75 à 100 g per kg vruchten	20 min. –75° C.

Opmerkingen:

Voor appelmoes rekent men de aangegeven hoeveelheid suiker per kg vruchten. De suiker wordt toegevoegd, nadat het moes gezeefd is. Daarna wordt het moes, zonder toevoeging van water, onmiddellijk in de flessen gedaan.

HET PASTEURISEREN OP EIGEN SAP

Soort vruchten	Hoeveelheid suiker per kg vruchten
aardbeien	250 g
frambozen	250 g
kersen (ontpit)	250 g

zwarte bessen (rode ongeschikt) ..... 400 g
zachte, zoete pruimen (ontpit) ..... 250 g
bosbessen ..... 350 g
zure pruimen (ontpit) ..... 500 g
bramen ..... 450 g

Opmerkingen:

Bestrooi de vruchten met de aangegeven hoeveelheid suiker en laat ze gedurende plm. 3 uur, af en toe voorzichtig omscheppend, op een koele plaats staan. Vul de flessen met vruchten en sap, vul met gekookt, afgekoeld water bij, wanneer de vruchten niet onder water staan en pasteuriseer de vruchten volgens de boven aangegeven tijden. Bosbessen worden even lang en bij dezelfde temperatuur als kruisbessen gepasteuriseerd.
Hetzelfde geldt ook voor rabarbermoes, waaraan echter nog meer suiker (naar smaak) moet worden toegevoegd. Men kan dit soort moes echter ook zonder suiker pasteuriseren en later bij het gebruik pas de suiker toevoegen.

HET INMAKEN IN FLESSEN, ZONDER PASTEURISEREN

Hiervoor lenen zich vooral: kruisbessenmoes, rabarber als moes of in stukjes, kersen, tomaten, pruimen, cranberries en rode bosbessen of veenbessen.
Om bij deze methode de inhoud van de flessen zoveel mogelijk tegen bederf te vrijwaren moeten ze worden *uitgezwaveld.* Hiervoor steekt men een zwavellint aan en hangt het brandend in de flessen, die met sodawater zijn gereinigd en met schoon water zijn nagespoeld. Het lint wordt met een kurk op de fles bevestigd. Zodra de fles met zwaveldamp gevuld is, haalt men het lint er uit, dooft het in een kopje met water dat men *gereed heeft staan* (het lint is erg heet, maar de vlam is onzichtbaar!), doet de kurk opnieuw op de fles en keert de fles om. Na 10 minuten laat men de zwaveldamp uit de omgekeerde flessen ontsnappen, spoelt ze vlug met gekookt water na en vult ze daarna onmiddellijk met het moes, het vruchtensap of de hete vruchten. Daarna sluit men de flessen met uitgekookte kurken en lakt ze dicht of doopt ze, tot even onder de rand van de hals, in vloeibare paraffine (au bain marie verwarmen!).

VRUCHTENSAPPEN

Voor het verkrijgen van vruchtensappen worden de vruchten eerst gekneusd met een houten lepel en daarna, met een bodempje water vlug verwarmd tot bijna op het kookpunt. Vervolgens laat men de vruchten op een zacht vuur staan totdat zoveel mogelijk sap is vrijgekomen, waarna men het sap, gedurende een nacht, door een dichte doek in een vergiet op een emmer laat uitlekken (helder sap!) ofwel in een sloopje uitdrukt (troebel sap). Sap, dat vrij spoedig bederft, omdat er „pitjes" in aanwezig zijn, aardbeiensap bv., kan men tegen bederf vrijwaren als volgt:

PASTEURISEREN VAN VRUCHTENSAPPEN IN FLESSEN

Doe het hete sap in goed schoongemaakte flessen tot plm. 3 cm onder de rand, kurk ze met uitgekookte kurken, plaats ze naast elkaar in een pan, waarvan de bodem met een dubbel gevouwen doek is bedekt en vul de inhoud van de pan met koud of lauw water.
Breng nu het water tot op bijna het kookpunt en pasteuriseer de inhoud van de flessen gedurende 20 à 25 minuten.
Druk er de kurken, die met een kruistouw op de halzen der flessen gebonden zijn, stevig in en lak de flessen dicht of haal de kurken, tot even onder de hals, door vloeibare paraffine (au bain marie verwarmen!).

LIMONADESIROPEN

Als „basis" hiervoor worden altijd vruchtensappen gebruikt, bereid volgens de boven aangegeven methode. Men rekent op elke liter vruchtensap 1½ kg suiker en, afhankelijk van de min of meer zure smaak, 30 à 50 gr citroenzuur, behalve voor limonadesiroop van zwarte en rode bessen, waarvoor geen citroenzuur nodig is. Door de conserverende werking van de grote hoeveelheid suiker en het citroenzuur, kan de siroop in goed gereinigde flessen bewaard worden met geen andere afsluiting dan een kurk.

1 l vruchtensap, 1½ kg suiker, 30 à 50 gr citroenzuur (afhankelijk van de min of meer zure smaak van de vruchten).

LIMONADESIROOP (Algemene bereidingswijze)

Breng het vruchtensap aan de kook, voeg de suiker toe, breng het sap opnieuw aan de kook en schep er het schuim af. Los het citroenzuur in een beetje warm water op. Laat het vruchtensap en de citroenzuuroplossing eerst volkomen koud worden, en voeg ze daarna bij elkaar. Doe de siroop in

goed schoongemaakte flessen en sluit ze met een kurk af. N.B.: Wanneer zwarte of rode bessen worden gebruikt, wordt geen citroensap of -zuur toegevoegd.

JAM

De beste resultaten bij de jambereiding worden bereikt, als men vruchten gebruikt met een hoog gehalte aan pectine (gelerende stof) en een niet te hoge of te lage zuurgraad. Zulke vruchten zijn: kruisbessen, aalbessen, pruimen, bramen, appelen, citroenen en zure sinaasappelen. Om de verlangde zuurgraad te bereiken, wordt aan vruchten met weinig zuur, per kg, het sap van 1 citroen of 5 gr citroenzuur toegevoegd of men mengt ze met vruchten, die van nature zuur zijn, b.v. kruisbessen, aalbessen, zure pruimen, bramen, rabarber ofwel met bessensap. Halfrijpe vruchten geleren het beste, onrijpe in het geheel niet en rijpe slechts moeilijk. De pectine van sap, dat lang staat, verliest zijn bindend vermogen en het is daarom raadzaam vruchtensap, dat voor gelei of dgl. gebruikt moet worden, altijd zo vlug mogelijk te verwerken. Door lang koken gaat het bindend vermogen eveneens verloren. Kook jam en gelei daarom niet langer dan een half uur, neem niet meer dan 2 kg vruchten tegelijk en gebruik een wijde pan om het verdampen zoveel mogelijk te bevorderen: 5 minuten inkoken van jam en gelei is echter steeds vereist. Voor een goede samenstelling en duurzaamheid van de jam is een suikergehalte van 61 à 63% vereist. Ook wanneer per kg vruchten 1½ kg suiker wordt toegevoegd, moet de jam nog 5 minuten doorkoken om het kristalliseren van de suiker te voorkomen. Bevat de jam te weinig zuur dan is het toevoegen van het sap van 1 citroen of 5 gr citroenzuur per kg vruchten of per liter sap zeer gewenst, omdat door een scheikundige werking de suiker onder het koken met het zuur wordt omgezet, waardoor het kristalliseren van de suiker wordt voorkomen. Om de vereiste jamdikte te bepalen laat men enige druppels van de ingekookte jam of gelei op een koud schoteltje vallen. Ze mogen dan nagenoeg niet meer uitvloeien. Het gebruik van pectine is voor vruchten, die van nature weinig van deze stof bevatten (aardbeien, frambozen, kersen, abrikozen, rabarber) aan te bevelen, omdat de jam niet alleen beter geleert, maar de geur en de smaak bovendien beter behouden blijven.

Voor het vullen, afsluiten en bewaren van jam en gelei moeten de volgende regels in acht genomen worden:

1. Maak de jampotten of kleine inmaakglazen met heet sodawater goed schoon, spoel ze met warm water na en laat ze omgekeerd op een doek uitlekken.
2. Doe de jam of gelei onmiddellijk nadat ze van het vuur genomen is in de potten, die men op een natte doek plaatst en vult tot boven aan de rand (dus boordevol).
3. Sluit de potten vervolgens onmiddellijk met een stukje cellophaanpapier en bind het met een touwtje vast of doe er een elastiekje om.
4. Gebruik liever geen perkamentpapier daar dit vocht doorlaat, waardoor schimmelen niet uitgesloten is.
5. Plaats op de potjes naam en datum en bewaar ze op dezelfde wijze als voor ingemaakte groente werd aangegeven.

1 kg aardbeien of andere vruchten, ⅔ kg suiker.

AARDBEIENJAM (rabarber-, kersen-, frambozen- of abrikozenjam)

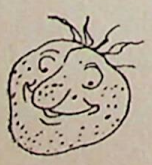
Laat de gewassen en gekneusde vruchten of de in stukjes gesneden rabarber met een bodempje kokend water vlug tot moes koken, en daarna, zonder deksel op de pan, tot de helft van de oorspronkelijk hoeveelheid inkoken. Voeg vervolgens de suiker toe en laat de jam nu nog 8 à 10 min. inkoken, tot een druppel op een koud schoteltje niet meer uitvloeit. Doe de jam zo heet mogelijk in potten en sluit ze met cellophaanpapier af.

½ kg aardbeien of andere vruchten, ½ kg rabarber, ⅔ kg suiker.

AARDBEIENJAM MET RABARBER
(Kersen- of frambozenjam met rabarbar)

Bereid deze jam als in het vorige recept werd aangegeven.

½ kg aardbeien of andere vruchten, en ½ kg kruisbessen of 1 kg kruisbessen (de kruisbessen moeten halfrijp zijn), 1 kg of 1½ kg suiker.



AARDBEIENJAM MET KRUISBESSEN
(Kruisbessenjam, of frambozen- of kersenjam met kruisbessen)

1e Methode (met 1 kg suiker). Maak de vruchten schoon, was ze, kneus ze en breng ze met een bodempje kokend water vlug aan de kook. Laat ze zonder deksel op de pan tot ⅔ van de oorspronkelijk hoeveelheid inkoken, voeg de suiker toe en laat de jam nu nog 8 à 10 minuten, bij af en toe roeren, koken. Doe ze daarna in potten op

dezelfde wijze als bij de algemene regels werd aangegeven.

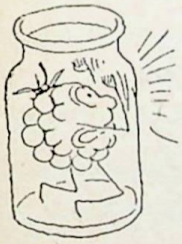
2e Methode (met 1½ kg suiker). Maak de vruchten schoon, was ze, kneus ze, voeg een bodempje kokend water en de suiker toe en breng de massa aan de kook. Laat de jam 5 min. inkoken en doe ze daarna in potten op dezelfde wijze als bij de algemene regels werd aangegeven.

1 kg vruchten zonder pit, 1½ kg suiker, het gezeefde sap van 1 citroen.

PRUIMENJAM OF KWETSENJAM

Bereid deze jam, als in het vorige recept bij de 2e methode aangegeven en voeg, tegelijk met de suiker, ook het citroensap toe.

¾ kg vruchten, ¼ kg zure appelen, 1 kg suiker.



BRAMEN- OF BOSBESSENJAM

Maak de vruchten schoon, was ze, schil de appelen en snijd de appelen in kleine stukjes. Breng de gekneusde vruchten met de appelsnippers en een bodempje kokend water vlug aan de kook. Laat de massa in een pan zonder deksel tot ⅔ van de oorspronkelijke hoeveelheid inkoken, voeg de suiker toe en laat de jam nog 8 à 10 min. koken.

1 kg tomaten, ¾ kg suiker, het sap van een ½ citroen

TOMATENJAM (dit recept is voor alle soorten jam van zeer saprijke vruchten te gebruiken)

Snijd de schoongemaakte tomaten in stukken en laat ze, zonder toevoeging van water, vlug tot moes koken, met het deksel op de pan. Neem dan het deksel er af en laat de massa tot ⅔ inkoken. Voeg dan de suiker toe, laat het mengsel nu nog zo lang inkoken, tot een druppel er van op een koud schoteltje niet meer uitvloeit, roer er het citroensap door, laat het nog heel even inkoken en vul er onmiddellijk goed schoongemaakte jampotjes mee tot boven aan de rand. Sluit ze af met vochtig cellophaanpapier en elastiekjes, keer de potjes op schoteltjes om en bewaar de jam op een koele, droge en donkere plaats. Men verkrijgt

van deze hoeveelheid plm. 2½ potje. N.B.: Bij vrij harde vruchten, b.v. kwetsen, moet eerst een bodempje water worden toegevoegd. Citroensap is bij tomatenjam nodig, omdat ze anders te flauw van smaak zou zijn.

4 sinaasappelen, 1 citroen, plm. 4 dl water, ¾ kg suiker.

SINAASAPPELMARMELADE

Laat de goed schoongeborstelde vruchten enige uren in het water staan om te weken. Kook ze vervolgens in plm. ½ uur in het weekwater zachtjes gaar. Snijd de vruchten in vieren, haal er het vruchtvlees uit, verwijder de velletjes, pitten en witte vezels en snijd de schillen in zeer dunne, lange reepjes. Voeg vruchtvlees, schilletjes en suiker bij het kookvocht en laat het in een goed geëmailleerde of ijzeren pan zonder deksel, inkoken, tot een druppel er van op een koud schoteltje niet meer uitvloeit. Doe dan de jam, zo heet mogelijk, in goed met sodawater en daarna met heet water omgespoelde potjes, vul ze tot de bovenste rand en dek ze met cellophaanpapier af.

JAM VAN SINAASAPPEL- OF CITROENSCHILLEN

Het is het gemakkelijkst om de vruchten zo dun te schillen dat het wit er aan blijft zitten. Anders de schillen eerst met water zachtjes koken tot ze zacht zijn, ze vervolgens van het wit ontdoen en dan in zeer dunne reepjes snijden. Schillen en vocht (en citroensap) wegen, en ¾ van dit gewicht aan suiker toevoegen. Het mengsel weer aan de kook brengen en inkoken, totdat een druppel op een koud schoteltje enigszins stijf wordt. (Het citroenzuur in een weinig water opgelost op het laatst even met de massa laten meekoken.) De jam in schoongemaakte potjes overdoen en de potjes sluiten (zie algemeen recept).

1 kg peren, 650 gr suiker, gemberpoeder, kaneel of kruidnagelenpoeder, ci-

PERENJAM

De peren schillen, in vieren snijden, van klokhuizen ontdoen, met een weinig water opzetten

troensap of citroenzuur en geraspte citroenschil of citroen, essence.

1 kg gekookte rozebottels zonder pit, ¾ kg suiker, het sap van 1 citroen of 5 gr citroenzuur per kg schoongemaakte bottels en geraspte citroenschil of citroenessence.

Rozebottels, ¾ kg suiker, en het sap van 1 citroen of 5 gr citroen zuur per kg gezeefd rozenbottelmoes.

1 l vruchtensap (van plm. 1½ kg vruchten), 1 kg suiker, (het sap van 1 citroen).

en tot moes koken. Het moes tot ⅔ van het volume inkoken. De suiker en de citroenschil of het citroensap (of citroenzuur en -essence) toevoegen en de jam tot jamdikte inkoken. De kruiden naar smaak toevoegen en de jam zo heet mogelijk in de potjes overdoen. De potjes met cellophaan afsluiten.

ROZEBOTTELJAM I

De rozebottels ontdoen van kroontje en steeltje, doorsnijden en de haartjes en pitjes verwijderen. De bottels wegen, daarna met een bodempje kokend water vlug tot moes koken en het moes inkoken tot ⅔ van het oorspronkelijke volume. De suiker en de citroenschil of het citroensap (of citroenzuur en -essence) toevoegen. De massa vlug inkoken tot jamdikte, in de schoongemaakte potjes overdoen en afsluiten (zie algemeen recept).

ROZEBOTTELJAM II

De rozebottels slechts ontdoen van kroontjes en steeltjes. De bottels kneuzen, met een bodempje kokend water opzetten en snel tot moes koken. De massa zeven, meten en tot ⅔ van het oorspronkelijke volume inkoken. De suiker en het citroensap of het in weinig water opgeloste citroenzuur toevoegen. De massa vlug tot jamdikte inkoken, in de schoongemaakte potjes overdoen en afsluiten (zie algemeen recept).

GELEI

Deze doorzichtige, glasheldere „jam", die uitsluitend van uitgelekt vruchtensap gemaakt wordt, wordt op dezelfde manier als jam bereid.

ALGEMENE BEREIDINGSWIJZE

Was de vruchten, en verwarm ze met een bodempje water op een zacht vuur, tot ze een flinke hoeveel-

heid vocht hebben losgelaten. Laat het sap door een zeef of vergiet, waarin een doek gelegd is, uitlekken. Meet het sap, voeg aan vruchtensappen, die weinig zuur van smaak zijn, het gezeefde citroensap toe. Voeg de suiker toe en laat de massa zo plm. 10 min. koken tot een druppel er van op een koud schoteltje niet meer uitvloeit. Handel verder als bij de algemene regels voor de bereiding van jam werd aangegeven.

1½ kg vruchten, het sap van 2 citroenen, behalve voor bessen 1 kg suiker per l sap.

BESSEN-, DRUIVEN- EN VLIERBESSENGELEI

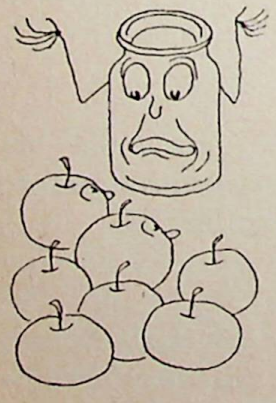
Bereid de gelei als bij de algemene bereidingswijze werd aangegeven, maar voeg eerst het gezeefde citroensap toe en meet dan het sap.

1 kg zure appelen (bij voorkeur goudrenetten), 8 dl water, sap en schil van 1 citroen, 1½ kg suiker per l sap.

APPELGELEI

Kook de gewassen en in stukken gesneden appelen met citroenschil plm. 1 uur in het water tot ze zacht zijn. Meet het sap met het citroensap en voeg per l plm. 1½ kg suiker toe. Laat de gelei 5 min. inkoken, neem er de citroenschil uit en handel verder als bij de bereiding van jam.

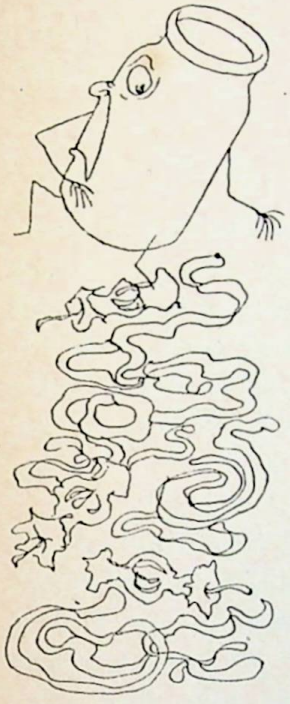
8 kg appelen (en 4 kg peren)



APPELSTROOP (1 à 1½ potje)

Was de appelen (en peren), snijd ze in vieren en kook ze met een bodempje kokend water in een gesloten pan gaar. Laat de massa op een vergiet uitlekken en knijp het achtergebleven vruchtenmoes in een dunne doek uit. Kook het sap in een wijde pan met dikke bodem, nu en dan roerend, tot stroop. De stroop is goed, wanneer een druppel aan een lepel een draadje trekt. Handel verder als bij de bereiding van jam. N.B.: Men kan desverkiezend aan het sap wat suiker toevoegen, maar voor afgevallen appelen is dit meestal niet nodig.

1 l vocht van schillen en klokhuizen van appelen, 325 gr suiker, 10 gr citroenzuur of het sap van 2 citroenen.



APPELSTROOP VAN SCHILLEN EN KLOKHUIZEN

Zet de schillen en de klokhuizen met zoveel kokend water op, dat ze juist onder staan en laat ze plm. 5 uur zachtjes koken. Voeg af en toe tijdens het verdampen water bij. Giet het vocht door een doek in een vergiet, voeg er de suiker en het citroenzuur of -sap aan toe en kook het vocht daarna in een wijde pan vlug in, tot een druppel ervan aan een lepel een draadje trekt. Giet de stroop in goed schoongemaakte potten en handel verder als bij de bereiding van jam werd aangegeven.

INMAAK IN ZOUT

Daar groenten, die in zout worden ingemaakt, bijna alle voedingsstoffen verliezen, is het niet raadzaam vaak van dit soort inmaak gebruik te maken. Een gunstige uitzondering vormen zuurkool en zure snijbonen die, omdat zij met weinig zout zijn ingemaakt, nog zeer veel van hun voedingswaarde behouden en zelfs nog een zeker percentage aan vitamine C blijven bezitten.

10 kg prinsessebonen, 3 à 3½ kg. zout.

PRINSESSEBONEN IN HET ZOUT

Haal de bonen af, breek ze, was ze en laat ze 5 minuten koken. Laat ze daarna afkoelen. Strooi in een goed schoongemaakte inmaakpot wat zout, leg hierop een laag bonen, strooi hierover weer zout en herhaal dit tot alle bonen en het zout gebruikt zijn. Druk de bonen steeds goed aan, zodat er pekel wordt gevormd. Strooi over de bovenste laag nog wat zout en dek het met een schoon doekje af. Stop het doekje langs de kanten goed in en leg er een schoongeboend plankje bovenop. Verzwaar het met een steen. Plaats de inmaakpot op een koele, donkere plaats en verwijder na plm. 2 weken het laagje kim dat zich gevormd heeft. Spoel het doekje schoon, boen steen en plankje af. Voeg, wanneer de groente

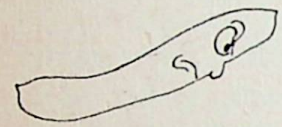
niet onder de pekel staat, nieuwe pekel toe (300 gr zout per liter water). Herhaal het verwijderen van de kimlaag enz. op geregelde tijden.

10 kg snijbonen, 3 à 3½ kg zout.

SNIJBONEN IN HET ZOUT

Pas hiervoor hetzelfde recept toe als voor prinsessebonen in het zout, maar maal de snijbonen eerst door de molen.

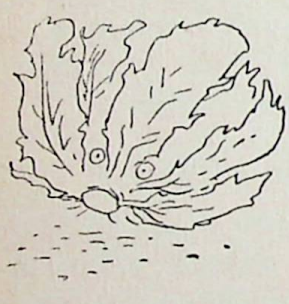
10 kg snijbonen, 100 à 150 gr zout, plm. 1½ dl karnemelk, 2 afgestreken eetlepels suiker.



ZURE SNIJBONEN

Haal de bonen af, was ze, snipper ze fijn en kneed ze zo lang, met het zout en de suiker, totdat zich pekel gevormd heeft. Doe de bonen over in een inmaakpot, druk ze stevig aan en voeg af en toe een beetje karnemelk toe. Handel verder als voor de inmaak van prinsessebonen werd aangegeven.

10 kg andijvie, 3 à 3½ kg zout.



ANDIJVIE IN HET ZOUT

Maak de andijvie schoon, verwijder de stronk, snijd de groente in reepjes. Was haar daarna meerdere malen in schoon water en laat haar uitlekken. Breng de groente met het aanhangende water vlug aan de kook, laat alles heel even doorkoken en daarna koud worden. Handel verder als voor de inmaak van prinsessebonen werd aangegeven.

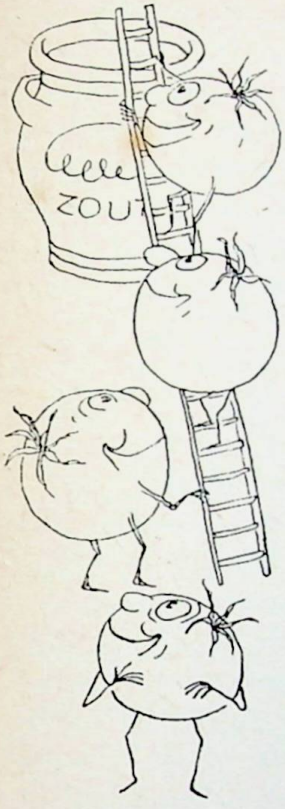
10 kg witte kool, of 7 kg witte kool en 3 kg Savoye kool, 100 à 120 gr zout, plm. 20 peperkorrels of een handje vol jeneverbessen, plm. 1½ dl karnemelk.

ZUURKOOL

Maak de kool schoon, schaaf haar fijn en kneed haar met het zout en de karnemelk zo lang, tot er pekel gevormd wordt. Voeg de peperkorrels of jeneverbessen toe en doe de kool in de schoongemaakte inmaakpot. Handel verder als voor de inmaak van prinsessebonen werd aangegeven en voeg, wanneer de kool niet geheel meer onder het vocht staat, een zoutoplossing toe (1 theelepel zout per liter water). Gebruik de zuurkool na 1½ à 2 maanden en bewaar haar niet langer dan ongeveer een half jaar.

INMAAK

10 kg tomaten, 300 gr zout per liter water.



TOMATEN IN HET ZOUT

Gebruik geen overrijpe tomaten, maar vruchten, die juist voldoende rijp zijn. Verwijder de kroontjes en steeltjes der tomaten, was ze en prik er hier en daar in met een zilveren vork of houten prikker. Leg ze, niet te dicht op elkaar, in een Keulse pot, die met heet sodawater is schoongemaakt en met warm en daarna met koud water is nagespoeld. Giet vervolgens zoveel pekelwater op de tomaten, dat ze ruim onderstaan en dek də bovenste laag tomaten zodanig af, dat de vruchten niet kunnen gaan drijven. Bewaar de inmaak op een koele plaats.

Opmerking: Tomaten, die men in het zout inmaakt, zijn dikwijls te zout, wanneer men ze gebruiken wil. Men zet ze daarom een nacht tevoren in ruim koud water, om ze te ontzouten. In het zout ingemaakte tomaten zijn het beste geschikt voor tomatensoep. Meestal zal het niet nodig zijn, er zout aan toe te voegen.

INMAAK IN AZIJN

1 kg zilveruitjes, 1 l inmaakazijn, 1 afgestreken eetlepel zout, desverkiezend 50 gr suiker, 4 peperkorrels, twee kleine Spaanse pepers, 5 gr mosterdzaad.

SINT JANS- OF ZILVERUITJES IN AZIJN

Maak de uitjes met een roestvrij mesje schoon en doe ze, vooral niet te dicht op elkaar, in jampotjes of een inmaakglas. Schik er de kruiden tussen. Kook de azijn met het zout (en suiker), laat haar bekoelen en giet haar over de uitjes. Sluit de potjes met cellophaanpapier of perkamentpapier, liever nog met een deksel of stop af, om het verdampen van de azijn zoveel mogelijk tegen te gaan. Men kan in plaats van uitjes ook slajotjes gebruiken, die echter wat scherper van smaak en niet zo mooi van kleur zijn. In dit geval wordt nog een klein stukje foelie per jampotje toegevoegd.

INMAAK

1 kg augurkjes, plm. 1 l inmaakazijn, (desverkiezend 50 gr suiker), zout, een stukje mierikswortel, een paar takjes verse venkel of wat gedroogde venkel, een stukje Spaanse peper of 7 gr witte peperkorrels, 8 laurierbladen, wat mosterdzaad.

AUGURKJES IN AZIJN

Knijp de puntjes van de augurkjes met de vingers af en maak de augurkjes met een vochtig borsteltje goed schoon. Bestrooi ze met ruim zout, laat ze gedurende een nacht in een vergiet op een koele plaats uitlekken, droog ze de volgende dag goed af en handel als voor de inmaak van zilveruitjes werd aangegeven. In plaats van het mosterdzaad tussen de augurkjes te schikken kan men het ook, in een lapje gebonden, op de augurkjes leggen.

6 komkommers, plm. 2 l inmaakazijn, 200 à 250 gr suiker, 10 laurierbladen, stukje Spaanse peper, enige takjes dragon, wat mosterdzaad.

KOMKOMMERS IN ZOETZURE AZIJN

Snijd de punten van de komkommers af, schil ze vervolgens dun af, snijd ze in de lengte in tweeën, schep er met een lepel het zaad uit en snijd ze vervolgens in blokjes. Bestrooi de blokjes komkommer met ruim zout, laat ze gedurende een nacht in een vergiet op een koele plaats uitlekken, droog ze de volgende dag goed af en schik ze, niet te vast op elkaar, met de kruiden er tussen, in flesjes of kleine Keulse potjes. Kook de azijn met de suiker, laat het mengsel bekoelen en giet het over de komkommerblokjes. Zorg dat ze ruim onder de azijn staan. Sluit de flesjes, zo mogelijk, met een glazen stop of met cellophaan- of perkamentpapier af.

1 kg diverse groenten (bloemkool, sperciebonen, worteltjes, uitjes of slalotjes, komkommer, augurkjes enz.), plm. 1 l inmaakazijn, een paar takjes dragon, 1 Spaanse peper, 10 gr mosterdzaad.

MIXED PICKLES OF GROENTEN IN AZIJN

Verdeel de bloemkool in kleine roosjes, maak de overige groenten op de gewone wijze schoon en verdeel ze in stukjes of snipper ze. Laat blokjes of gesnipperde komkommer, kleine uitjes en augurkjes een nacht in het zout staan (zie de desbetreffende recepten) en droog ze de volgende dag af. Kook de niet gepekelde groenten gedurende 5 minuten in water met 2 afgestreken eetlepels zout per liter, laat ze op een vergiet goed uitlekken en daarna op het vuur even droogdampen.

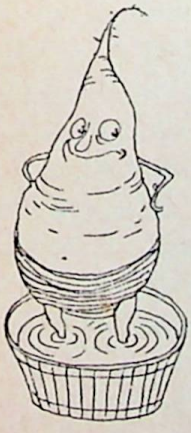
Laat ze vervolgens koud worden en schik alle groenten losjes in de daartoe bestemde potjes of kleine glazen. Schik er de kruiden tussen en giet er de gekookte, afgekoelde inmaakazijn op. Zorg dat de groenten ruim onder de azijn staan en sluit de potjes of glazen met een stop of met vochtig perkament- of cellophaanpapier af.

Een mengsel van: stukjes bloemkool en wortel, dunne prinsesseboontjes, doperwten en stukjes augurk of kleine tuinboontjes, te zamen plm. 1 kg, 1 l azijn, plm. ½ blikje (50 gr) mosterdpoeder, 2 eetlepels slaolie, een mespunt cayennepeper, een mespunt kurkuma, desverkiezend een mespuntje gemberpoeder (geeft een scherpe smaak), 1 afgestreken eetlepel zout, 2 afgestreken eetlepels suiker, 35 gr bloem.

PICCALILLI

Roer het mosterdpoeder met de bloem, de suiker, het zout en de overige specerijen droog dooreen. Voeg roerende de slaolie en wat azijn toe en breng de overige azijn aan de kook. Roer de gekookte azijn door het papje, laat het mengsel opnieuw aan de kook komen en even doorkoken, blijf roeren tot de saus gebonden is. Laat de goed schoongemaakte groenten 5 minuten in water met zout koken, neem ze met een schuimspaan uit de pan, laat ze goed uitlekken en droogdampen en voeg ze aan de saus toe. Bewaar de piccalilli in potjes en sluit ze met cellophaanpapier af.

1 kg bieten, 1 l inmaakazijn, 5 laurierbladen, 8 kruidnagelen, 5 gr peperkorrels, zout, desverkiezend 50 gr suiker



BIETEN IN AZIJN

Laat de afgespoelde bieten, waarvan het grootste gedeelte der bladeren verwijderd is, gedurende enige uren in water met zout koken, tot het vel gemakkelijk loslaat. Stroop de bieten af en schaaf ze op een komkommerschaafje in plakjes of snijd er blokjes van. Leg ze in een goed schoongemaakt Keuls potje, schik er de kruiden tussen en giet er de gekookte, afgekoelde azijn op. Zorg dat de bieten ruim onder de azijn staan en sluit het potje met vochtig perkamentpapier af. N.B.: Wie van een zoetzure smaak houdt, kan de azijn met de opgegeven hoeveelheid suiker koken. Ook kan men op de azijn een dun laagje slaolie gieten, zodat de bieten kant en klaar voor het gebruik als bietensla gereed zijn.

INMAAK

4 komkommers, wat sjalotjes of zilver uitjes, plm. 1½ l azijn, zout, 50 gr suiker, 2 laurierbladen, 2 Spaanse pepers, 8 gr mosterdzaad, stukje mierikswortel, stukje aluin.

GEVULDE KOMKOMMERS

Snijd de bittere punten van de komkommers af, snijd de komkommers in vier à vijf stukken, verdeel ze overlangs in twee helften en verwijder het zaad. Laat de stukken komkommer, met ruim zout bestrooid, gedurende een nacht op een koele plaats uitlekken, droog ze de volgende dag goed af en vul de holten op met schoongemaakte uitjes of sjalotjes. Leg de andere helft er bovenop, bind de beide helften met een touwtje op elkaar en doe ze in een jampot of inmaakglas. Schik er de kruiden tussen. Kook de azijn met het zout en de suiker, laat haar bekoelen en giet haar over de gevulde komkommers. Sluit de potjes met cellophaan- of perkamentpapier, beter nog met een deksel of stop, af om het verdampen van de azijn zoveel mogelijk tegen te gaan. Voeg aluin toe om te voorkomen, dat de uitjes slap worden.

Plm. ¾ kg vruchten, 7 dl inmaakazijn, ½ kg suiker, 1 stukje pijpkaneel, 5 à 8 kruidnagels, desverkiezend een stukje foelie.

ALGEMEEN RECEPT VOOR ZOETZUUR

(meloen, augurken, kwetsen, stoofperen en kweeperen, komkommers)

Schil de vruchten zo nodig, prik kwetsen of morellen in, verdeel komkommers en meloen (alleen de harde delen gebruiken) in stukjes, verwijder het zaad. Breng de azijn met de suiker en de kruiden aan de kook, laat de massa iets inkoken, voeg de hele vruchten of de stukjes toe en laat ze koken tot ze nog niet helemaal zacht zijn. Schep de hele vruchten of de stukjes uit het vocht, doe ze in een schoongemaakt Keuls potje, laat het vocht nog iets inkoken tot het stroperig is en giet het er nog warm over. Dek het met cellophaanpapier af. Herhaal het inkoken van het vocht de volgende dag nog eens en wanneer het te veel verdund mocht zijn, na plm. 1 week nog eens. Kwetsen worden slechts even in het vocht meegekookt. Peren laat men twee uur in de azijn voorkoken, waarna men ze nog een half uur in de suikerstroop met de kruiden kookt.

6 zoute haringen, 3 dl inmaakazijn, 3 dl water, ½ afgestreken eetlepel zout, 1 ui, 1 laurierblad, 4 peperkorrels.

GEMARINEERDE HARING

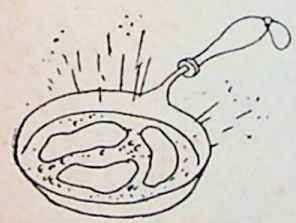
Laat de haringen gedurende een nacht in ruim water weken, maak ze schoon en snijd er de koppen af. Leg ze in een fles met wijde hals en schik er de kruiden en de in schijven gesneden ui tussen. Giet er de azijn, die met het zout gekookt is, op en laat de haring plm. 1 week staan alvorens ze te gebruiken. Bewaar ze niet langer dan plm. 1½ maand op een koele plaats.

6 zoute (volle) haringen, 3 dl. inmaakazijn, 3 dl water, ½ afgestreken eetlepel zout, 1 ui, 1 laurierblad, 1 Spaanse peper, ½ citroen, vismosterd, 12 augurken.

ROLMOPS

Laat de haringen gedurende een nacht in ruim water weken, maak ze schoon en snijd er de koppen af. Splijt de haringen van staart tot kop in tweeën, verwijder de graat, strijk op de binnenkant van elke haringhelft wat mosterd, leg er een augurk op, rol de haringhelften op en bind ze met een draadje vast of steek er een houten prikker in. Leg de rolmops in een fles met wijde hals en schik er de kruiden en de in schijven gesneden ui en citroen(pitjes van de citroen verwijderen!) tussen. Giet er de azijn, die met het zout gekookt is, op en laat de rolmops alvorens hem te gebruiken plm. 1 week staan. Bewaar hem niet langer dan plm. 1½ maand op een koele plaats.

8 verse haringen, peper en zout, boterolie of slaolie om te bakken, 1 grote ui of een paar slajotjes, plm. ¾ l azijn.



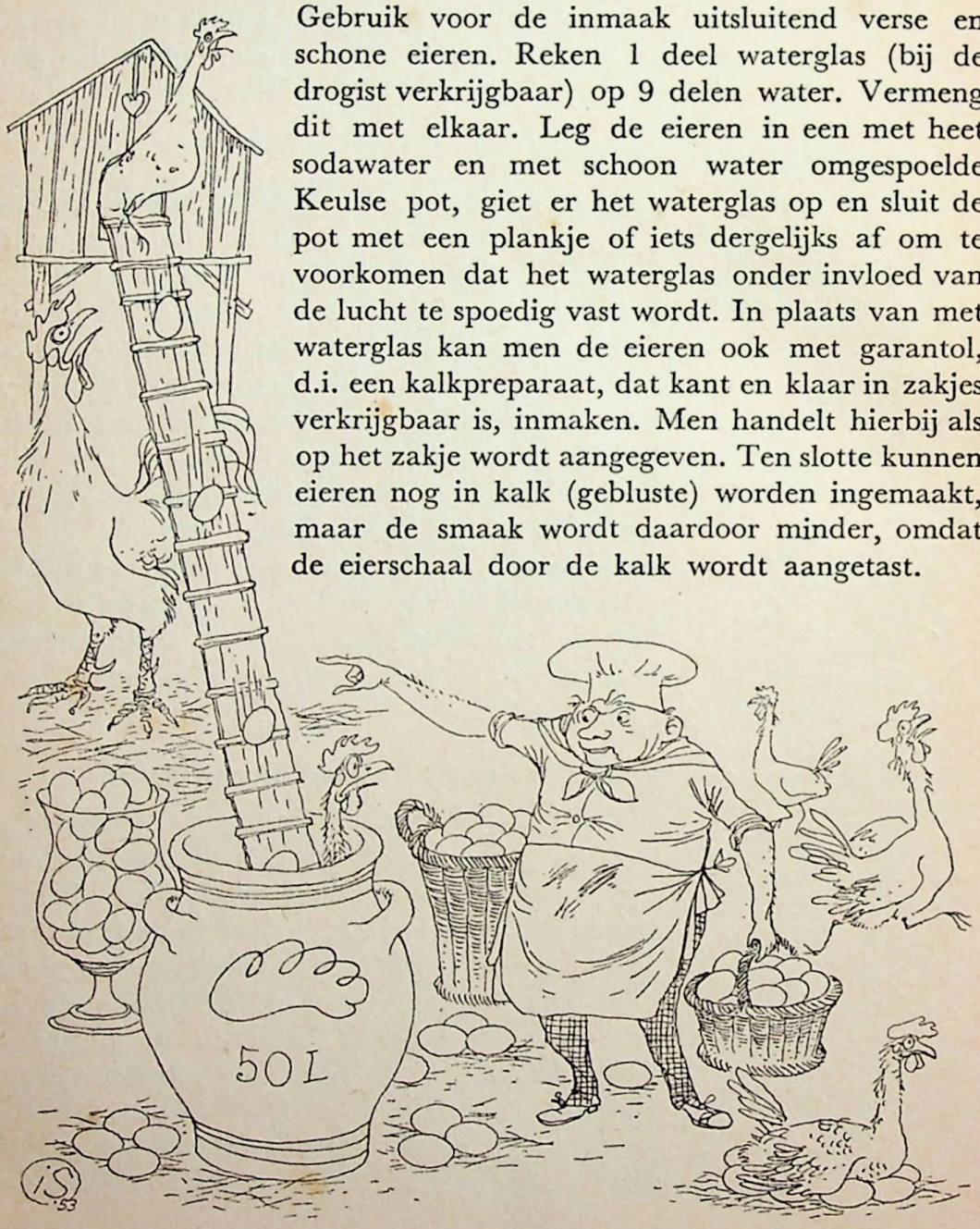
VERS GEBAKKEN HARING IN HET ZUUR

Was de schoongemaakte haringen en bestrooi ze, ongeveer ½ uur voordat ze gebakken worden, met peper en zout. Laat ze op een vergiet uitlekken, wentel ze door bloem en bak ze in de hete boterolie of slaolie in plm. 6 minuten mooi bruin en gaar. Leg ze in een grote, platte schaal, schik er de rauwe, in schijven gesneden ui of sjalotjes tussen en giet er de azijn, die intussen gekookt en bijna koud geworden is, overheen (gesteriliseerde azijn wordt alleen even lauw gemaakt!). Laat de haringen, gedurende minstens één dag,

op een koele plaats staan en bewaar ze niet langer dan plm. 1 week op een koele, droge plaats. Draag er zorg voor, dat de vissen steeds voldoende met azijn bedekt zijn.

EIEREN INMAKEN

Gebruik voor de inmaak uitsluitend verse en schone eieren. Reken 1 deel waterglas (bij de drogist verkrijgbaar) op 9 delen water. Vermeng dit met elkaar. Leg de eieren in een met heet sodawater en met schoon water omgespoelde Keulse pot, giet er het waterglas op en sluit de pot met een plankje of iets dergelijks af om te voorkomen dat het waterglas onder invloed van de lucht te spoedig vast wordt. In plaats van met waterglas kan men de eieren ook met garantol, d.i. een kalkpreparaat, dat kant en klaar in zakjes verkrijgbaar is, inmaken. Men handelt hierbij als op het zakje wordt aangegeven. Ten slotte kunnen eieren nog in kalk (gebluste) worden ingemaakt, maar de smaak wordt daardoor minder, omdat de eierschaal door de kalk wordt aangetast.



INHOUD

	Pag.
TAFELDEKKEN EN TAFELDIENEN. *Richtlijnen teneinde de gezellige, huiselijke sfeer te verhogen*	5
HORS D'OEUVRES	17
PIKANTE SAUSEN	35
SOEPEN	43
WARME LUNCH- EN TUSSCHENGERECHTEN. *Een groot aantal variaties op het warme hapje*	61
VLEES	91
WILD EN GEVOGELTE. *Recepten betreffende de in Nederland meest voorkomende wildsoorten*	117
VIS	123
GROENTEN. *Bladgroenten, kool, peulvruchten, rauwkost-schotels*	139
MOEZEN EN COMPOTES	177
AARDAPPELEN. *Het volksvoedsel bij uitnemendheid*	183
INDISCHE GERECHTEN	189
NAGERECHTEN. *Pappen, schoteltjes met vruchten, vlaas, puddingen en gebak*	193
ZOETE SAUSEN. *Sausen met melk. Sausen met vruchten*	261
IJSGERECHTEN	269
WARME EN KOUDE DRANKEN	277
GEBAK. *Koekjes, zandtaart, cake, biscuit en andere gebaksoorten*	287
HET GEBRUIK VAN DE WONDERBAKPAN	349
RECEPTIE - FEESTELIJKE KOFFIETAFEL. *Hartige hapjes, toast-variaties, sandwiches, borrelgarnituur, snoeperijen*	357
INMAAK. *In azijn, in zout steriliseren, pasteuriseren*	375
INHOUD	397
REGISTER	398

REGISTER

Aardappelen 183
Aardappelcroquetten 90
Aardappelen in de schil koken . . 184
Aardappelen koken 183
Aardappelen stomen 184
Aardappelkoekjes 185
Aardappelpuree van gekookte aardappelen 185
Aardappelpuree van verse aardappelen 185
Aardappelen met haring 27
Aardappelschelpjes 90
Aardappelsla 24
Aardappelsla (ook met resten of warme worstjes) 188
Aardappelsoep 57
Aardbeien-bananensla 201
Aardbeienbavarois 236
Aardbeiencompote (van rauwe vruchten) 179
Aardbeiencoupe met vanilleijs . . 271
Aardbeienjam 384
Aardbeienjam met rabarber 384
Aardbeienjam met kruisbessen . . 384
Aardbeienpuddinkjes (speciaal voor een kinderverjaardag) 202
Aardbeien-rabarbervla 217
Aardbeiensaus 265
Aardbeiensorbet (of sorbet van andere vruchten) 276
Aardbeientaart (of andere vruchtentaart) 318
Abrikozenbavarois 236
Abrikozenbeignets 256
Abrikozenpudding 231
Abrikozensaus 265
Advocaat 286
Algemene richtlijnen 5
Amandelbroodjes 331
Amandelruiten 290
Amerikaanse gehaktkoekjes 359
Amerikaanse kaassneetjes (warm opdienen) 343
Amerikaanse rauwkost 170
Ananasbavarois 237
Ananassaus 266
Andijvie in een sausje 140
Andijvie in het zout 390
Andijvie met roerei en gestoomd spek 141
Andijviesla 166
Andijvie zonder sausje 141
Ansjovissoesjes 315
Anijsmelk 280
Appelbeignets (met bier of spuitwater) 255
Appelbeignets (met zelfrijzend bakmeel) 256
Appelbeschuitje met abrikozenschuim 255
Appelbollen 327
Appelbollen 331
Appelcake, „koud" zonder oven bereid 309
Appelcarré's 331
Appelcoupe 204
Appelflappen 326
Appelgebakjes 303
Appelgebakjes. 352
Appelgelei 388
Appelkoekjes 251
Appelmoes 178
Appelmoes-bananenvla 216
Appelmoesbavarois 237
Appelmoespudding 230
Appelpannekoeken 249
Appelpyramide 216
Appelschoteltje met sneeuwvla en bitterkoekjes 201
Appelslaatje met meloen 203
Appelsneeuwberg 201
Appelstroop 388
Appeltaart 302
Appeltaart 351
Appeltaart van bladerdeeg 352
Appetit sild 31
Apple-pie 326
Asperges met ham- en kaassaus . 154
Aubergines (gevulde) met pikante kaassaus 88
Augurkjes 392
Avondje 357

Bahmi 192
Balkenbrij 114
Bananenbeignets 256
Bananencoupe 204
Banketbakkersroom of gele room. 346
Banketletter 330
Bereiding van soezen 313
Berliner bollen 257
Beschuit met vruchtenpotpourri . 255
Beschuitschoteltje met appelmoes en custard 198

Margriet

REGISTER

Bessen-, druiven- en vlierbessengelei 388
Bessensapsaus 266
Bessenvla (met stijfgeklopt eiwit) (Haagse bluf) 204
Biefstuk (Duitse) 94
Biefstuk (Engels) 95
Biefstuk (kalfs-) 107
Biefstuk tartare 94
Biefstuk (varkens-) 102
Bieten 150
Bieten in azijn 393
Bietensla. 169
Biscuitdeeg 315
Biscuit de savoie of kapseldeeg . 316
Biscuittaart met hazelnootroom . 317
Bisschop 283
Bitterkoekjes parfait 272
Bladerdeeg (feuilletée) of Frans korstgebak 328
Bladgroenten 139
Blanc manger. 233
Blanc manger in kleuren 234
„Blank en bruin" ijscomplet . . . 272
Bleekselderij „au gratin" 157
Bleekselderij met kaassaus en saucijsjes 157
Bleekselderij met mergbroodjes (céléri à la moëlle) 157
Bliksemsoep 47
Blinde vinken 107
Blind moscovisch gebak 322
Bloemkool „au gratin" 152
Bloemkoolsaus (deksaus, voor alle soorten groenten) 38
Bloemkoolsla 169
Bloemkool met een deksaus 151
Bloemkool/preisoep 47
Bloemkoolsoep 56
Bloemkool zonder saus 152
Boerenjongens (rozijnen op brandewijn) 283
Boerenmeisjes (abrikozen op brandewijn, sherry of witte wijn) . . 283
Bokkepootjes 295
Bokking (gebakken) 135
Boomstam of bûche de noël (kerstgebak) 324
Borrelgarnituur 370
Borstplaat 370
Borstplaat met hazelnoten, vruchtjes of amandelen 371
Bosbessenpannekoeken 250
Boterbiesjes 292
Botercrème (algemeen recept) . . 345
Boterkoek (met amandelen) 299
Boters (koude) voor toast, sandwiches enz. 42
Botersaus (eenvoudig recept) . . . 35
Botersaus (fijner recept) 35
Botersprits 292
Bouillabaisse (Marseillaanse vissoep) 60
Bouillon (drink-) 44
Bouillon (kippen-) 51
Bouillon voor dinersoepen 44
Bouillon voor huishoudsoepen . . 45
Bramen- of bosbessenjam 385
Brood (Schots gehakt-) 65
Brooddeeg 335
Broodjes (pikante) 29
Broodomelet 254
Broodpap 193
Broodschoteltje met appelmoes . . 197
Broodschoteltje met huishoudgember 198
Broodschoteltje met krenten en rozijnen 197
Broodschoteltje met rabarber . . . 197
Bruidjestaart (Kinderen) 318
Bruidstaart 307
Bruiloft-menu's (jubilea enz.) . . . 16
Bruin brood 338
Bruine bonensoep 54
Bruine ragoûtsoep 52
Brussels lof met doorregen spek (of ham) in een schotel 142
Brussels lof met pikante saus . . . 141
Brussels lof (rauw) met aardappelpuree harde eieren en mosterdsaus 142
Brussels witlof. 141
Bulgaarse yoghurt met sinaasappelsap en banaan (speciaal voor zieken) 210

Cake (eenvoudig recept) 305
Cake (fijn recept) 304
Cakedeeg 304
Cantharellenragoût 89
Capucijnerschotel met gevulde pureerand 164
Caramelbavarois 238
Caramelpudding 223

Caramelsaus 262
Caramelvla 217
Casseler rib koken (gezouten en gerookte varkensrib) 104
Cervelaatbakjes 33
Champignonsoep 49
Charlotte Russe (met een „vulsel" van marasquinbavarois) 239
Charlotte Russe met variaties . . 239
Chateaubriands met garnituur . . 94
„Chaudfroid" van eieren 26
„Chaufroid" van kalfstong 25
„Chaudfroid" van kip 31
Chinese koek 293
Chinese kool 159
Chipolata met marasquinsaus . . . 239
Choco-amandelrotsjes 294
Chocoflensjes 248
Chocoladebavarois 240
Chocoladeborstplaat 371
Chocoladegriespudding met amandelsaus 224
Chocolade-havermoutpap 195
Chocolademelk (in een kan of ketel opgediend) 279
Chocolade-notensaus 263
Chocoladepudding 221
Chocoladerand met lange vingers 235
Chocolade-rijstepap 195
Chocoladesaus 263
Chocoladesurprise (speciaal paasgerecht) 231
Chocoladetaart 317
Chocoladetaart (met slagroom en noten) 319
Chocoladetruffels 373
Chocoladevla 218
Chocolade-ijs 274
Chocolade-ijs met advocaat en gestampte noga. 274
Citroenbavarois 241
Citroen méringue 200
Citroenpunch 282
Citroenrijst met chocoladesaus . . 199
Citroenrijstpudding (riz glacé) . . 226
Citroensaus 266
Citroen- of sinaasappelsaus 262
Citroenvla met eieren 205
Citronnade (voor onmiddellijk gebruik) 285
Cocktailworstjes 24
Cocoskoek 321
Cocoskoekjes 356
Cocoskoekjes of cocoskransjes . . . 293
Compote van appelschijven of halve appelen 180
Compote van bramen, bosbessen, veenbessen (cranberries) of preiselbeeren 180
Compote van handperen 180
Compote van kersen of morellen 179
Compote van perziken of abrikozen 179
Compote van pruimen 179
Compote van rabarber en aardbeien 179
Confettislaatjes 364
Coupe Benelux 272
Cranberrievla met puddingbiscuits 216
Crème panachée 219
Crème de riz- of Jenny Lindsoep. 50
Custardpannekoeken 250
Custardpudding 220
Custardsaus 261

Dadelkoekjes 289
Deens smörrebröd 361
Deense vla 214
Dendeng ati of gebakken lever . 192
Diana appelen 202
„Dichte" appeltaart 302
„Dikke koek", broeder of poffert. 251
Diplomaatpudding 242
Doperwten 155
Doperwten en worteltjes 155
Drie in de pan 250
Drinkbouillon 44
Duitse biefstuk 94
Dunsel 168

Eend (tamme of wilde) braden . 121
Ei (Russisch) 32
Eierbroodje 368
Eiercroûtons 80
Eieren (gepocheerde) 79
Eieren (gepocheerde) met gebakken tomaten 80
Eieren (gepocheerde) op croûtons 80
Eieren (gevulde) 33
Eieren inmaken 396
Eieren koken 75
Eieren (Russische) 20
Eieren (Schotse) in gehakt 67
Eiergelei (als soepvulsel of garnituur voor vlees) 76

REGISTER

Eiersla 28
Eiwitglazuur 345
Eiwit stijfkloppen. 348
Elite plombière 275
Emiliennetaart 307
Erwtensoep met buikspek 53
Erwtensoep met gehaktballetjes . . 54
Erstensoep met kluif 54

Fazant braden 121
Feestelijke koffietafel 364
Fladderac of schilletje 284
Flensjes 248
Flensjestaart 248
Fleurons 332
Frambozen/bessenvla 208
Frambozensapsaus 267
Fricadel 64
Fries suikerbrood 338
Fritures 257

Gans braden 122
Garnalencroquetten 72
Garnalen (gebakken) 72
Garnalenbroodje 367
Garnalenbroodjes (warm) 73
Garnalen in aspic 30
Garnalenkoekjes of -gehakt 72
Garnalensaus 40
Garnalenschelpjes 72
Garnalenschoteltje 71
Garnalensla (b.v. in schelpen) . . 19
Garnalensoesjes 315
Gebak 299
Gebakken aardappelen (met ui, tomaten, garnalen of kaas) . . . 186
Gelei. 387
Gelei (algemene bereidingswijze) . 387
Gelei (appel-) 388
Gelei (bessen-, druiven- en vlierbessen-) 388
Geluksschuitjes 364
Gembermelk met sinaasappelsmaak 281
Gembertaart 302
Gemberbolus 354
Gembersaus 268
„Gerritjes" 360
Gistkrans (gevulde) 341
Gisttulband-kerstbrood 340
Godenspijs 205
Griesmeelpap 194
Griesmeelpudding 223
Griesmeelpudding met een vulsel. 223
Griesmeelrand met peren en chocoladesaus 224
Griesmeelrand met vruchten . . . 224
Griesmeelschoteltje met schuimkop 198
Griesmeelschijven (gebakken) . . . 252
Groene savoyekool 159
Groentensla met kaasballetjes . . . 172
Groentesoep (eenvoudige) 47

Haas braden 117
Hachée 96
Ham- of vleesbroodje 367
Hamballetjes (gepaneerde) 359
Hamrolletjes (gevulde) 25
Hamsoesjes 314
Hanen (jonge) en piepkuikens braden 121
Hangop 212
Harde Wener taart 300
Haring (gebakken verse) 134
Haring (gemarineerde) 395
Haring (nieuwe) 25
Haring (nieuwe) als primeur opgediend 22
Haring (nieuwe) op toast 33
Haring (vers gebakken) in het zuur) 395
Haringbroodje 367
Haringsla 18
Harlekijnpudding 231
Hartige hapjes 366
Havermoutkoekjes 253
Havermoutkoekjes 295
Havermoutpap (gortmoutpap) . . 194
Havermouttruffels 374
Hazelnoottaart (gegarneerde) . . . 354
Hazelnoottaart (harde) 320
Hazepeper 118
Helenacake 306
Herfstsla 171
Hernhuttertjes 299
Hollandse saus 40
Hongaarse goulash 96
Hoofdkaas 28
Hopjesbavarois 238
Hopjespudding 223
Hutspot met klapstuk of bruine bonen 173
Huzarensla 26

Ice-cream-soda 276
Inmaak 375
Inmaak in azijn 391
Inmaak in zout 389
Irish stew (stoofpot van wortelen, kool, uien en aardappelen met schapenvlees) 179
Italiaanse sla 19
Italiaans rijstgerecht of risotto . . 83

Jachtschotel 62
Jam 383
Jam (aardbeien-, rabarber-, kersen-, frambozen- of abrikozen-) 384
Jam (aardbeien- met kruisbessen, kruisbessen of frambozen- of kersenjam met kruisbessen) . . . 384
Jam (aardbeien- met rabarber, kersen- of frambozenjam met rabarber) 384
Jam (bramen- of bosbessen-) . . . 385
Jam (peren-) 386
Jam (pruimen- of kwetsen-) . . . 385
Jam (rozebottel-) 387
Jam van sinaasappel- of citroenschillen 386
Jam (tomaten-) 385
Jambavarois 242
Jamsaus 268
Janhagel 290
Juliennesoep 48

Kaasballetjes met roggebrood . . 369
Kaas-bitterballen 369
Kaasblokjes 363
Kaasbroodjes (warme) 363
Kaascroquetten of -bitterballen . . 81
Kaascroûtons (warme) 81
Kaasdomino's 363
Kaasplakken (gebakken) 81
Kaassandwiches (gebakken) 81
Kaassaus (deksaus) 38
Kaasschelpjes 82
Kaassoesjes 314
Kaassoesjes 364
Kaassoufflé 82
Kaasstengels 343
Kaastoastjes 82
Kaastoastjes 363
Kaastoastjes met procureurspek . 82
Kaastruffels 32
Kaastruffels 363
Kabeljauw (gestoofde) 129
Kabeljauwstaart (gestoofde) 130
Kabinetpudding 242
Kalfsbiefstuk 107
Kalfsborst (gevulde) 108
Kalfsgehakt 107
Kalfshersenen (gebakken) 113
Kalfskoteletten of kalfskarbonaden 106
Kalfslapjes (gepaneerde) of kalfsoesters 106
Kalfslappen 105
Kalfslever (gebakken) 111
Kalfsnier koken 113
Kalfsniersoufflé 68
Kalfsoesters met gehakt (gefarceerde kalfsoesters) 106
Kalfstong koken 108
Kalfsvlees 108
Kalfsvlees met ravigottesaus 26
Kalkoen braden 122
Kandeel (oud vaderlandse drank, vooral voor kraamvisites) 282
Kaneelsaus 263
Karnemelkpudding 229
Karnemelksepap met bloem . . . 196
Karnemelksepap met gort 196
Karnemelksepap met havermout . 197
Karnemelksepap met rijst 196
Karper (gefileerde gebakken) (snoekbaars, zeelt of forel) . . . 138
Kattetongen 292
Kattetongen (gevulde) 293
Kaviaar 21
Keizerinnerijst (Riz à l'Impératrice) 242
Kerriegehakt 102
Kerriesaus 39
Kerrieschotel 62
Kersen of morellen (gestoofde) . . 178
Kerstcake 305
Kerstkrans 330
Kerstkranjes 289
Kerstmenu's 15
Kerstrondjes (gevulde) 289
Kersttaart 316
Kip braden 120
Kip (gevulde) braden 120
Kippenbouillon 51
Kippensoep met rijst 51
Kletskoppen 294
Kletskoppen (gevulde) 294
Knolselderij 149

Margriet

REGISTER

Knolselderij met appel en mayonnaise 29
Knijpertjes 298
Koeken (gevulde) 301
Koekjes 287
Koffie zetten 278
Koffieborstplaat 371
Koffie-extract 278
Koffiepudding 222
Koffievla 219
Komkommers (gestoofde) 151
Komkommers (gevulde) 394
Komkommers (gevulde) met gehakt) 88
Komkommers in azijn 392
Komkommers in een schotel (gevulde) 151
Komkommersambal 32
Komkommersla 24
Komkommersla (variaties op) . . 169
Koninginnesoep of Potage à la Reine 51
Koninginnesoufflé 70
Konijn (gemarineerd) 119
Konijn (tam) braden 119
Konijn (wild) braden 119
Kookdeeg of soezendeeg 312
Koolraap in een sausje 148
Koolraap met geraspte kaas . . . 148
Koolrolletjes (gevulde) 160
Koolschotel met varkensgehakt en doorregen spek 159
Krabbetjes 103
Kreeftenschotel 22
Krentenbollen 338
Krentenbrood 338
Kropsla 167
Kropsla (variaties op) 168
Kruidkoek 311
Kruimeltjeskoek 340
Kruisbessenmoes 177
Kwark maken 212
Kwetsenpannekoeken 250

Lammetjespap. 194
Lamsbout of schapenbout 109
Lams- of schapenbout (gemarineerde) 110
Lamskoteletten (gepaneerde) . . . 109
Lamslapjes 109
Lamslapjes (pikante) 109
Layer cake (Amerikaans recept) . 310
Lentesla 171
Lever koken 113
Leverbroodje 366
Leverpastei 114
Leverpâté 33
Leverrolletjes met spek 68
Leverworst (om te bakken) 115
Limburgse vlaai (met rabarber) . 340
Limonadesiroop (algemene bereidingswijze) 382
Limonadesiropen 382
Lobster- of kreeftcocktail 21
Loempiah's 191
Londonderrysoep 53

Macaroni met balletjes gehakt en ui 86
Macaroni met gebakken tomaten en ui 86
Macaroni met ham of bacon en kaas 86
Macaroni met lever, doorregen spek en tomatensaus 85
Macaroni met verse worst of saucijsjes 85
Macaroni met vleesresten en uiensaus 84
Macaronipap met rozijnen 196
Macaronischoteltje 200
Macaronisoep 46
Madrileentjes 356
Maizenapap 194
Maizenapudding 220
Maizenarand met vruchten 220
Makreel (gestoomde) 28
Makreelbroodje 368
Mandarijnenfantasie 234
Mandarijnengelei 243
Marasquin-noten-ijs 274
Marasquinsaus 264
Marasquintaart (of andere likeurtaart) 319
Marsepein 371
Marsepeinkoekjes 296
Mayonnaise 41
Mayonnaise of een variatie daarvan 166
Melkchocolade (kopje) 279
Meloen (gevulde) 205
Mincepies of Engelse kerstgebakjes 327
Minestrone 46
Mint bubbles 374
Mixed pickles 33

Mixed pickles of groenten in azijn 392
Mocca-ijs 274
Mocca zetten 278
Mocca-chocolademelk 280
Moccasaus 263
Moccataart 317
Moezen en compotes 177
Moorkoppen 314
Moriaantjes 288
Moscovisch deeg 321
Moscovische gembertaart 323
Moscovische tulband 323
Moscovische vruchtentaart (met geconfijte vruchtjes) 323
Mosselen (gebakken) 73
Mosselen (gekookte) 73
Mosselen au gratin 73
Mosselen in schelpen 74
Mosterdsaus 37
Muesli (rauwkost dieetspijs volgens Dr. Bircher Benner) 206

Nagerechten 193
Nagerechten (gebakken) 248
Nagerechten met vruchten als hoofdbestanddeel 201
Napolitaine (voor onmiddellijk gebruik) 286
Nassi goreng 190
Nassi koening 190
Nesselrodepudding 228
Nesselrodesaus 265
Nierbroodjes 69
Nikkertjesdrank 282
Noga (gestampte) 347
Nogaletters 373
Noga-ijs met nesselrodesaus 273
Noors gerecht 214
Noten op brandewijn 284
Notencake 308

Oesters 21
Orange-kiss-me-cake (Amerikaans recept) 309
Oeufs au caramel 232
Oliebollen 259
Omelet 78
Omelet (gevulde) 79
Omelet (zoete) 259
Omelet met ham, procureurspek of bacon 79
Omelet met kaas 79
Omelet met tuinkruiden 79
Omelette sibérienne 272
Het ontbijt 6
Orangeade (voor onmiddellijk gebruik) 285
„Oranje boven" sorbet 276
Orgeade- of amandelsaus 264
Ossenhaas (gelardeerde) 100
Ossenhaas à la jardinière 99
Ossenhaas met madeirasaus 100
Ossestaartsoep (gebonden) 52
Ossestaartsoep (heldere) 51
Ossetong koken 100
Oud-Hollandse wafels (rechthoekig ijzer) 298

Paardevlees 110
Paasbrood (met amandelpers) . . . 339
Paasmenu's 15
Paaspudding met gekleurde eieren 234
Paastaart 316
Paddestoelen (gesmoorde) (cantharellen, champignons of boleten) 158
Paling (gebakken) 136
Paling (gestoofde) 131
Paling in gelei 26
Paling (gerookte) 29
Paling (gekookte schotel van gebakken) 137
Paling op toast 23
Palingragoût met champignonrand 131
Palingsoep 59
Palmiers (gevulde) 342
Palmiers (gevulde) 364
Pannekoeken 249
Pappen 193
Paprika's (gevulde) met gehakt . 89
Paprikasla 170
Pastei (grote) (Vol au vent) . . . 333
Pasteitjes 333
Patrijs braden 122
Patrijs met zuurkool 122
Pêches Melba 273
Peren (gedroogde) 181
Peren met vruchtenschuim 206
Perenjam 386
Peterseliesaus 36
Peulen 155
Peulen met worteltjes 155
Piccalilly 393
„Pick-up" beignets 71
Pie-deeg of Engels korstgebak . . 324

Margriet

REGISTER

Pinda-rotsjes 373
Plumpudding 247
Poffertjes 251
Pom (Surinaamse pastei) 70
Pommes château (geboorde aardappeltjes) 187
Pommes chip (als „zoutje" te gebruiken) 187
Pommes frites of gebakken aardappelstokjes 187
Postelein 146
Poularde braden 120
Pouletsoep 46
Prei (gesmoorde) met tomaten . . 148
Prei (gestoofde) 148
Prinsessebonen of slabonen, spekbonen 156
Prinsessebonen in het zout 389
Pruimen (gedroogde) 181
Pruimendessert in glazen 206
Pruimenjam of kwetsenjam 385
Pruimenmoes 178
Pruimenrand 314
Puddingen (eenvoudige) met gelatine 228
Puddingen (eenvoudige koude) . 220
Puddingen (warme) 244
Pudding (warme brood-) 245
Pudding (schuimige citroen-) . . . 232
Pudding (warme cocos-) 246
Pudding (warme gember-) 246
Pudding (warme griesmeel-) . . . 245
Puddingmannetjes (voor een kinderverjaardag) 221
Pudding (warme rijst-) 246
Pudding (schuimige sinaasappel-). 233
Pudding (warme Wener-) 246

Raapstelen 142
Rabarbercompote 178
Rabarbermoes 177
Rabarbermoespudding 229
Ragoûtbroodjes in beignetdeeg . . 65
Ragoût (cantharellen-) 89
Ragoûtkransjes (van soepvlees) . . 63
Ragoût-pie 326
Ragoûtschelpjes (van soepvlees) . 63
Ragoût van garnalen 71
Ragoût van kalfslever of toast (ziekenrecept) 67
Ragoût van kalfstong 69
Ragoût van kalfsvlees 66
Ragoût van kip 70
Ragoût van knolselderij 149
Ragoût van soepvlees (eenvoudig) 61
Ragoût van soepvlees met macaroni 62
Ragoût van zwezerik 69
Ravigottesaus 41
Reebout braden 119
Remouladesaus 42
Rodekool 158
Röd gröd 225
Roereieren 77
Roerei met cantharellen op croûtons 78
Roerei met sla, aardappelpuree en kerriesaus 78
Roerei met spek en warme aardappelsla 77
Roerei met stokvis (restverwerking) 78
Roggebroodjes met smeerkaas . . 30
„Rolletjes" of „ijzerkoeken" . . . 297
Rolmops 395
Rookworst of knakworstjes koken. 105
Roomhoorns 334
Roomrijstpudding met abrikozen (Riz à la Condé) 243
Roomrijstvla met abrikozenjam . 219
Roomsaus 39
Roomsoezen 313
Roomtaart 318
Rozebotteljam 387
Rozijnenbrood 312
Rozijnencake 308
Rozijnenkoekjes 289
Rumsaus 264
Rumsaus (gladde) 267
Rumvla met peren 217
Runderbiefstuk 93
Runderlappen 92
Runderrolletjes met gehakt (runder blindevinken) 93
Runderrolletjes met spek 92
Rundvlees 98
Russische eieren 20
Russische thee 277
Rijstkoekjes 253
Rijst koken 189
Rijst met hachée 84
Rijstepap 195
Rijstgerecht (pikant) met cantharellensaus 83
Rijstpudding 226
Rijstrand 83

Rijstschotel met hard gekookte eieren, vis en kerriesaus 84
Rijstschoteltje met bitterkoekjes (Deense rijst) 199
Rijstsoep 45

Sachercake 306
Sajoer kerrie 192
Sandwiches 362
Sandwichschotel 361
Sandwich-variaties 369
Sardines 28
Saté babi 191
Saucis- of cervelaatworst met augurk 32
Saucijsjes, braadworst of verse worst 103
Saucijzenbroodjes 332
Saus (bloemkool-), deksaus voor alle soorten groenten 38
Saus (boter-) eenvoudig recept . . 35
Saus (boter-) fijner recept 35
Saus (donkere uien-) 38
Saus (garnalen-) 40
Saus (Hollandse) 40
Saus (kaas-) (deksaus) 38
Saus (kerrie-) 39
Saus (lichte uien-) 38
Saus (schuimige bessensap-) . . . 268
Saus (schuimige citroen-) 268
Saus (variaties op mayonnaise-) . 42
Saus (mosterd-) 37
Saus (peterselie-) 36
Saus (ravigotte-) 41
Saus (pikante bruine) (fijn) . . . 39
Saus (remoulade-) 42
Saus (rode wijn-) 267
Saus (room-) 39
Saus (schuimige rum-) 268
Saus (schuimige sinaasappel-) . . 268
Saus (spek-) 39
Saus (tomaten-) 37
Saus (tomaten-) (deksaus) 37
Saus (witte wijn-) 37
Saus (zure) 36
Saus (zure eier-) 36
Sausen van melk 261
Sausen van vruchtensappen of vruchtenpuree 265
Sausen (zoete) 261
Scandinavisch appelgerechtje . . . 204
Schapenpoulet met witte bonen en gesnipperde winterwortelen . . . 110
Schelvis, wijting, schol, bot, schar enz. (gebakken) 135
Schelvis, wijting, kabeljauw, tarbot, schol en bot (gekookte) 124
Schelvisschotel (gegarneerde) met kerriesaus 125
Schildpadsoep 53
Schorseneren in een sausje 149
Schorseneren met kaassaus of geraspte kaas 149
Schotse eieren (in gehakt) 67
Schotse rib 76
Schots gehaktbrood 65
Schuimomelet (omelette soufflé) . 259
Schuimomelet met ijs (omelette sibérienne) 260
Sinaasappel-bananensla 207
Sinaasappelbavarois 241
Sinaasappelcoupe (romige) 208
Sinaasappelmandjes (gevulde) . . 207
Sinaasappelmarmelade 386
Sinaasappel- of citroenmelk 281
Sinaasappel-mandarijnenvla 215
Sinaasappelpudding (gladde) . . . 230
Sinaasappelsaus 267
Sinaasappelvla (eenvoudige) . . . 215
Sinaasappelvla met biscuits 216
Sinaasappelvla met eieren 208
St. Honorétaart 321
St. Jans- of zilveruitjes in azijn . 391
Sla (garnalen-) 19
Sla (huzaren-) 18
Sla (Italiaanse) 19
Sla van asperges 170
Sla van Brussels witlof 167
Sla van knolselderij 27
Sla van spinazie, postelein of snijbiet 167
Slaatjes in petit-four-caisses 364
Slagroom stijfkloppen 346
Slakropjes (gevulde) met gehakt . 145
Slakropjes (gevulde) met spek . . 145
Slasaus 165
Slemp 281
Slierasperges 152
Sneeuwballen (in frituurvet gebakken „soezen") 258
Sneeuwkrans met vruchtensaus (eenvoudige kerstpudding) . . . 225
Sneeuwpudding (met ananas en abrikozen) 220
Snoeperijen 370
Snijbiet 146
Snijbonen en pronkbonen 156
Snijbonen in het zout 390
Snijbonen (zure) 390
Soep (aardappel-) 57
Soep (bliksem-) 47
Soep (bloemkool-) 56
Soep (bloemkool/preisoep) 47
Soep (bruine bonen-) 54
Soep (bruine ragoût-) 52
Soep (champignon-) 49
Soep (crème de riz- of Jenny Lind-) 50
Soep (erwten-, met buikspek) . . . 53
Soep (erwten-, met gehaktballetjes) 54
Soep (erwten-, met kluif) 54
Soep (gebonden asperge-) 49
Soep (gebonden bouillon-) 50
Soep (gebonden ossestaart-) 52
Soep (gebonden tomaten-) 48
Soep (gebonden vermicelli-) . . . 45
Soep (groente-) (eenvoudige) . . . 47
Soep (heldere asperge-) 48
Soep (heldere ossestaart-) 51
Soep (heldere tomaten-) 48
Soep (imitatie schildpad-) 55
Soep (Julienne-) 48
Soep (kippen-, met rijst) 51
Soep (koninginne-, of Potage à la Reine) 51
Soep (magere asperge-) 56
Soep (Londonderry-) 53
Soep (macaroni-) 46
Soep (magere asperge-) 56
Soep (magere erwten-) 57
Soep (magere, gebonden groente-) 58
Soep (magere kerrie-) 58
Soep (magere tomaten-) 56
Soep (magere uien-) 57
Soep (paling-) 59
Soep (poulet-) 46
Soep (rijst-) 45
Soep (schildpad-) 53
Soep (spinazie-) 56
Soep (vermicelli-) 45
Soep (voorjaars-) 55
Soep (witte bonen-) 58
Soep (witte ragoût-) 50
Soesjes (pikante-) (kaassoesjes, ansjovissoesjes enz.) 370
Soesjes met pâté 32
Sorbet (algemeen recept) 276

REGISTER

Soufflé (koninginne-) 70
Spaanse rijst 198
Speculaas (gevulde) 291
Speculaasfiguren (grote) 291
Speculaasjes (kleine boter-) 291
Spek bakken 103
Spekpannekoeken 249
Spekrolletjes met zuurkool en gegratineerde puree 162
Speksaus 39
Spiegeleieren 75
Spiegeleieren met bacon 76
Spiegeleieren met ham (en kaas) 75
Spiegeleieren met spek 76
Spiering (gebakken) 135
Spinazie 143
Spinazie met roerei en ham . . . 143
Spinazie met schuimeieren en „soldaatjes" 144
Spinaziesoep 56
Spruitjes 160
Spruitjes met kastanjes 161
Stamppot van andijvie, spinazie of raapstelen 175
Stamppot van appelen en aardappelen, z.g. hete bliksem 175
Stamppot van boerenkool met spek en rookworst 173
Stamppot van rauwe bladgroente (andijvie, dunsel, stoofsla, spinazie, raapstelen) 175
Stamppot van snijbonen (uit het zout en witte bonen met rookworst of spek) 176
Stamppot van witte bonen- of savoyekool met schapenvlees . . . 174
Stamppot van zuurkool met krabbetjes 174
Stamppot van zuurkool met spek en worst 174
Stekelvarkentjes (voor een kinderverjaardag) 222
Stokvis met geraspte kaas (gebakken) 137
Stokvis (gekookte) 126
Stokvis (gestoofde) 132
Stokviskoekjes 126
Stokvis met roerei 126
Stoofaspesges 153
Stoofperen 181
Stoofpot van koolraap met kaas . 173
Stoofsla 144
Stroop en boter 264

Stroopsaus 264
Stroopwafels 296
Surinaams pindabanket 290

Tapiocapap 195
Tapiocapudding 226
Tapiocarand met kwetsen 227
Tea-time-in-Paris-cake (Amerikaans recept) 310
Thee zetten 277
Tipsydrank (voor onmiddellijk gebruik) 286
Toast met leverpastei 27
Toast-variaties 360
Toast-variaties 368
Tomaten (gebakken) 87
Tomaten (met garnalen) 19
Tomaten (gesmoorde) 155
Tomaten (gestoofde) 154
Tomaten (gevuld met komkommersambal) 26
Tomaten (gevuld met bloemkool en kaas) 87
Tomaten (gevuld met garnalenragoût) 88
Tomaten (gevuld met gehakt) . 87
Tomaten (gevuld) met stukjes vlees en mayonnaise 28
Tomaten (met nieuwe haring) . . 19
Tomatenjam 385
Tomaten in het zout 391
Tomatenmandjes met doperwten . 31
Tomatenmandjes met prinsesseboontjes 33
Tomaten met roerei in een schotel 77
Tomatensaus 37
Tomatensaus (deksaus) 37
Tomatensla 25
Tomatensoep (gebonden) 48
Tomatensoep (heldere) 48
Tompoucen 334
Tong (gebakken) (Tong à la meunière) 135
Tong (gekookte) 125
Tongfilets (gegarneerde schotel van) 126
Tongfilets (gegarneerde schotel van gebakken) 136
Tongfilets (gegratineerde) in witte wijnsaus 130
Tongfilets (gegratineerde) met garnalensaus 131
Tongfilets (gekookte) 125
Tongrolletjes met aspergepunten . 29
Tournedos met garnituur 95
Trommel- of ketelkoek 244
Truffelkoekjes 287
Tuinbonen 156
Tuinworteltjes 152
Tulband 355
Turfjes met bessensapsaus 253
Tutti frutti 182

Uien (gebakken) 147
Uien (gestoofde) 147
Uien (gevulde) 147

Vanillegriespudding met bitterkoekjes en aardbeienpuree 225
Vanillerijst met gebakken appelen 199
Vanillerijst met peren en chocoladesaus 199
Vanillesaus 261
Vanillevla of custardvla 212
Vanillevla met beschuit 213
Vanillevla met bitterkoekjes . . . 218
Vanillevla met puddingbiscuits . . 218
Vanillevla met rabarber of geraspte appel- en bessensap 213
Vanillevla met sneeuwballetjes . . 214
Vanillevla met vruchten 218
Vanille-ijs 271
Vanille-ijs van koffiemelk of gecondenseerde melk 273
Varkensbiefstuk 102
Varkenskoteletten (gepaneerde) of -karbonaden 102
Varkenskoteletten of -karbonaden. 101
Varkenslapjes 101
Varkenslapjes (gepaneerde) 101
Varkenslappen (doorregen) 103
Varkens- en runderlever (gebakken) 112
Varkenstong koken 105
Varkensvlees (groot) braden in de oven (varkensrib, rollade, fricandeau) 104
Varkensvlees (groot) braden op het vuur 104
Vegetarische zuurkoolschotel . . . 162
Veldsla met biet 168
Vermicellisoep 45
Vermicellisoep (gebonden) 45
Vis 123
Viscroquetten 75
Visragoût 74

Vis in schelpen . .
Vis schoonmaken .
Vla (luchtige fr
yoghurt . . . . .
Vlaas . . . . . .
Vlees. . . . . .
Vleesballetjes (pik
Vleescroquetten of
Vleeskoekjes . . . .
Vleespastei (als bo
Vleesschotel varié
Vogelnestje . . . .
Voorjaarssoep . . .
Vruchten op bran
Vruchtenbowl (ee
Vruchtenbowl (fij
Vruchtengelei . . .
Vruchtenmoesscho
room en beschu
Vruchten-pie . . .
Vruchtensappen .
Vruchtensla . . . .
Vruchtensla (fijne)
Vruchtensla met s
geconserveerd) .
Vruchtensla met
Vruchtensneetjes .
Vruchtentaart (op
Vruchtentaartjes (
Vruchten-ijs (met s
Vruchten-ijs (met
Italiaans ijs) . .
Vulsels en garneri

Wafels . . . . .
Wafels (zachte) (h
Waterbaars (gekoc
Waterschocolade (
Waterglazuur . . .
Weihnachtsstolle o
Wener punten . .
Wener taart (zach
Wentelteefjes . . .
Westlandse koffieta
Wiener Appelstruc
Wiener Mélange .
Wiener Mélange m
Wiener Schnitzel .
Wild en gevogelte
Winterwortelen . .
Winterwortelen (g
wortelerwtjes . .
Worst van marsep

TEULINGS' GRAFISCH BED

REGISTER

. 74
. 123
nbozen-) met
. 211
. 212
. 91
tee) 359
ittterballen . . 63
. 64
rhamsmeersel) 65
. 365
. 67
. 55
ewijn 284
oudig recept). 284
recept) 285
. 244
tjje met slag-
. 209
. 325
. 382
. 209
. 23
groom (vers of
. 208
ghurt 211
. 254
)) 303
oen) 304
groom bereid) 275
water bereid,
. 275
en voor gebak 344
. 296
ttvormig ijzer) 298
ee) 128
pje) 279
. 345
kerstbrood . . 339
. 300
)) 324
. 254
ll schotel . . . 366
. 341
. 281
marasquin . . 281
. 107
. 117
. 150
nipperde) met
. 150
n 372
Worstebroodjes 328
Wijn (warme) 283
Wijnsaus (witte) 37

Yoghurt-beschuitjes met vruchten of jam 210
Yoghurt-coupe met cranberriecompote 210
Yoghurt met aardbeien 211
Yoghurt met appelmoes en gestampte beschuit 210
Yoghurt met beschuit en kaneel . 209
Yoghurt met limonadesiroop . . . 212
Yoghurtpudding met vruchtenmoes 211
IJsgerechten 269

Zalm (gekookte) 128
Zalmsla 32
Zandgebakjes 299
Zandkoekjes (gevulde) 288
Zandtaart 299
Zandtaart (eenvoudige) met gember 350
Zandtaartjes (gevulde) 301
Zandtaartjes (gevulde) 350
Zeelt (gestoofde) (snoekbaars, karper, enz.) 132
Zoetwatervis (gekookte) (karper, zeelt, baars, snoek, snoekbaars) 127
Zoetzuur (algemeen recept) (meloen, augurken, kwetsen, stoofperen en kwelperen, komkommers) 394
Zomerkool of spitskool 159
Zomerschotel 171
Zonnebloem van meloen 206
Zoutevis (gekookte) 127
Zuidvruchtenpudding 235
Zuurkool 390
Zuurkool (gestoofde) 161
Zuurkool met gebraden ribbetjes en aardappelpuree 161
Zuurkool met knakworstjes en pureerand 163
Zuurkoolschotel met lever en spek 162
Zuurkoolsla 170
Zwaluwnestjes 66
Zweedse appelpudding 203
Zwezerik (gebakken) 112
Zwezeriklapjes (gepaneerde) (Escalopes de ris de veau) 112
Zwitserse hazelnootkoekjes 356
Zwoerd-rolletjes 116

F 'S-HERTOGENBOSCH